

# CLOS DE LA SÉNAIGERIE

## MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE « Clos de la Sénaigerie »

100% Melon de Bourgogne



### Récompenses / Awards

Prix des Vinalies/Bronze Medal - VINALIES NATIONALES 2011 & 2012

### Terroir / Soil

Vignes de 25 à 45 ans conduites en Agriculture Raisonnée, sur un sous-sol de schistes et micaschistes, et galets roulés blancs en surface.

Managed with Sustainable Agriculture methods, 6.5 hectares of 25 to 45 year-old vines grown on a subsoil of schist and mica schist with a sandy, pebbly topsoil.

### Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 14 mois avec bâtonnages réguliers.

At low temperatures conserving the aromas of the must, then matured on the lees 'sur lie' from 8 to 14 months with regular 'bâtonnages'.

### Commentaires / Winemaker's comment

Ce vin blanc d'expression est admirable, tant par sa jolie robe jaune pâle brillant, que par sa complexité aromatique et sa vivacité. Élégant sur des notes minérales, mentholées et d'agrumes (pamplemousse) qui ravira à coup sûr les papilles.

This expressive white wine is admirable; a beautiful brilliant pale yellow colour, and an aromatic complexity and liveliness. Elegant on mineral notes, with hints of menthol and citrus fruit (grapefruit) that will surely delight the taste buds.

### Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

Servir jeune avec... apéritif, fruits de mer : huîtres, moules, bigorneaux, poissons marinés, avocat farci au crabe/crevettes, poissons type sole, cuisses de grenouille, salade saumon/pamplemousse, fromage de chèvre frais...

Serve young with ...aperitif, shellfish: oysters, mussels, winkles, with marinated fish, avocado with crab or shrimp, fine fish such as sole, with frog legs, salmon and grapefruit salad, young goat's cheese.

