

# Le Légendaire 2002

## MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE Le Légendaire 2002

100% Melon de Bourgogne

### **Terroir / Soil**

Vignes centenaires de 3,75 hectares, conduites en Agriculture Raisonnée sur des micaschistes et du granite jaune à gros grains, recouvert de sable à galets roulés.

In a small vineyard of 3.75-ha, 100 year-old vines grow on mica schist and coarse-grain yellow granite with sand and pebble topsoil and are managed with Sustainable Agriculture practices.

### **Vinification**

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût – Elevage très long de 42 mois sur ses lies fines, régulièrement et doucement mises en suspension grâce aux hélices de la cuve.

With an exceptionally long 42-month ageing of this Muscadet, the lees are gently and regularly stirred back into the wine by special propellers in the vat to refine and develop the structure and complexity of the wine.

### **Commentaires / Winemaker's comment**

Bouquet complexe d'écorce d'orange et de fruits blancs mûrs. Ample, bien équilibré, élégant avec une superbe finale fraîche.

Complex bouquet of orange peel and ripe white fruits. Ample, well balanced, elegant with a superb fresh finish.

### **Suggestion de service / Serving suggestion**

Apéritif, saumon fumé, volaille, crevettes à l'aigre doux, cuisses de grenouilles, porc rôti, carré d'agneau, brochet ou sandre au beurre blanc, fromage de chèvre frais, croustillant au Curé Nantais,...

Serve with...Aperitif, smoked salmon, poultry, shrimp with sweet and sour sauce, frog legs, roast pork, loin of lamb, pike with white butter sauce, goat's milk cheese,...

