



CHÂTEAU DE LA GRANGE-BARBASTRE

PROPRIETE FAMILIALE DEPUIS 1777 - 44650 CORCOUÉ SUR LOGNE

AOP Muscadet Côtes de Grand Lieu sur Lie

Château de la Grange Barbastre

Les vignes sont exposées sud sud-est sur des sols silico-argileux ; sous-sol : amphibolite. Le Muscadet Côtes de Grand Lieu sur lie Château de la Grange Barbastre est produit sur une parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 40 ans.

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Description :

Issu des meilleurs terroirs, notre Muscadet Côtes de Grand Lieu sur Lie Château de la Grange Barbastre se nourrit pendant 11 mois de ses lies (levures naturelles de fermentation) qui reposent au fond de la cuve et lui offrent une propriété inimitable, le « perlant » : ce filet d'infimes bulles apporte au vin une stabilité bienvenue.

Vin à la robe or pâle, très brillante et limpide.

Nez floral et fin relevé par quelques notes minérales.

Attaque légèrement acidulée avec une bonne fraîcheur et une bouche très ample. Ce vin développe des arômes de fruits à chair blanche (pêche) avec des notes citronnées. Le long élevage sur lie donne à ce vin structure et rondeur.

Notre Muscadet Côtes de Grand Lieu sur lie Château de la Grange Barbastre accompagne parfaitement les fruits de mer, crustacés et poissons, ainsi que les viandes blanches.

Servir entre 10-12°C

