

Château de la Grange
Vieilles Vignes
Muscadet Côtes de Grand Lieu
sur lie

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

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 est produit sur une parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 40 ans.

Description :

Issu des meilleurs terroirs, notre Muscadet Côtes de Grand Lieu sur Lie Château de la Grange se nourrit tout l'hiver 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.

Présence d'un perlant caractéristique d'un long élevage sur lie.

Servir entre 10-12°C .

Ce vin accompagne les fruits de mer, crustacés et poissons.

