

La Griffe des Bons Crus

Domaine De La Grange
Tradition Fût de Chêne

Situation	25 Kms Sud-Est de Nantes, dans la vallée de la Loire
Appellation	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Présentation	Bouteille type vin grand cru antique, Capsule complexe blanche
Conditionnement	Carton 6 ou 12 bouteilles
Cépage	100 % Melon de Bourgogne
Terroir	Silico argileux et gabbro
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation en fûts de chêne Elevage de six mois sur Lie total Tirer à la clé sans filtration
Degré	12 °
Acidité	4,5gr/l
Dégustation	Couleur : verte dorée, très étincelante, Nez : arôme frais et friand, des notes D'agrumes et d'épices, un vin rond et ample, Beaucoup de fraîcheur.
Garde	5 ans voir plus
Consommation	osez sur un foie gras, sur les poissons en sauce et grillés, également sur des fromages De chèvre affinés. Servir frais entre 8 et 10 degrés.



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

DOMAINE DE LA GRANGE – 44330 MOUZILLON - FRANCE – TÈL. **02.40.33.93.60** FAX 02.40.36.29.79
E-mail : CONTACT@DHARDY.COM – <http://www.dhardy.com>