

Reflets de France

Manoir de la Grelière, AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vieilles Vignes, Blanc

AOP Muscadet Sèvre et Maine, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin fin élevé sur lie, tirant sur des notes d'agrumes et fruités. Il se marie parfaitement avec des fruits de mers.



PRÉSENTATION

Elaboré par la tradition vigneronne BRANGER ET FILS, ce vin aromatique, allie finesse, fruité et longueur en bouche. Ce joli vin du vigneron Xavier BRANGER est associé au respect de la nature, du terroir et du cépage. Déjà, l'Histoire nous raconte qu'un 20 Mars 1609 à Vertou, des clos de vignes sont renommés et confiés de génération en génération à mes ancêtres BRANGER qui maintiendront au fil des siècles jusqu'à nos jours une tradition d'excellence du goût. Aujourd'hui, le vigneron du Manoir de la Grelière a décidé de mettre en valeur son terroir, son savoir-faire, les vieilles vignes et l'œnologie moderne.

SITUATION

Domaine viticole du château des ducs de Bretagne cité au XV^e siècle (une des plus anciennes propriétés du vignoble de Nantes), 120 hectares / âge des vignes : 35 à 105 ans / Ce domaine deviendra propriété des Comtes de Monty de Rezé (famille De Médicis). Pendant la Révolution Française, Les colonnes infernales de Turreau fit brûlé une partie du manoir, biens aristocratiques qui furent reconstruits dès le 1er Empire. 3 chais de vinification et d'élevage rassemblent la récolte de Septembre des jolis coteaux des rivières Sèvre et Maine à Vertou. Occupant ses excellents coteaux caillouteux aux sols de schistes, micaschistes, granites, amphibolites et gneiss, la vigne nous offre la grandeur des meilleurs Muscadet les plus renommés aussi. Aucun engrais utilisé. Lutte raisonnée contre les maladies. Pour les vendanges, nous attendons la maturité phénolique avec un pressurage pneumatique souple, nous appliquons les macérations pelliculaires à froid pour extraire le fruité, nous suivons les fermentations alcooliques à 18°C maximum. L'élevage se réalise Sur Lie sans soutirage, avec 8 batonnages successifs des lies pendant l'hiver.

TERROIR

Surface : 8760 hectares / nombre de producteur : 772 / volume : 476 000 hl sols : gneiss, orthogneiss, amphibolite, granite, gabbro, schiste, micaschiste. Avec cette multitude de terroir d'origine cristalline, créée par les érosions et les mouvements sismiques du Massif Armoricain, les vins profitent du climat océaniques chauds propices à la bonne maturité des raisins blancs, puis les vins sont bien structurés et se conservent bien ; arôme fruité floral et minéral. Sur les meilleurs terroirs, la note « pierre à fusil » est un symbole caractéristique de la qualité d'un Grand Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie.

CÉPAGE

Melon de Bourgogne

12 % VOL.

SERVICE

Servir entre 8° et 12 °C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se conserver 2 à 5 ans.

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

52GX1F

ASPECT VISUEL

Une robe Or pâle, reflets verdâtres.

AU NEZ

Au nez nous retrouvons des arômes de Pêche de vigne, Pêche jaune, Marmelade d'orange en dominante avec une touche de fruit exotique (litchi, mangue, fruit de la passion, ananas) et agrumes (pamplemousse rose).

EN BOUCHE

En bouche, nous avons un vin ouvert, avec des notes de bonbon anglais, poire aubépine. Une belle fraîcheur et une richesse assurent une longue bouche ronde avec des notes fumées et pain brioché.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, kir, fruits de mer, crustacés, coquilles saint jacques , poissons (beurre blanc, lotte à l'américaine,...),viandes blanches (poulet basquaise, canard à l'orange...), fromages crémeux et bleus. Desserts à base d'agrumes.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245390244109

2/2

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com



52GX1F