





## "Muscadet Côtes de Grand Lieu" Sur Lie 2024

## 2024

## Frutta matura e fiori freschi



Château La Forchetière propone questo interessante Muscadet Côtes de Grandlieu. Vino biologico, prodotto con Melon de Bourgogne in purezza e commercializzato "sur-lie", ossia non filtrato e imbottigliato con le sue fecce fini. Vino di grande piacevolezza, questo Muscadet proviene dall'area a sud-ovest di Nantes, lungo le coste del Lac de Grand-Lieu. Di colore giallo pallido, al naso colpisce per la ricchezza dei profumi. Naso intenso, con frutta matura e fiori freschi. In bocca, invece, è decisamente rotondo. Brioso e piacevole, non manca certo in vivacità. In Francia, nella regione della Loira, questi vini vengono spesso proposti con ostriche e coquillage. Per una serata elegante e alternativa, al posto della classica bollicina questa è una scelta che può essere presa in considerazione.

Château La Forchetière è una bella tenuta di circa 50 ettari. Siamo nel cuore della valle della Loira, e in particolare nella regione di Nantes. Qui il vitigno più coltivato è senza dubbio il Melon de Bourgogne e con lui il Folle Blanche. Le viti hanno in media 35 anni e la produzione è dominata da vini bianchi fruttati, spesso proposti sur-lie, ossia non filtrati e messi in commercio con ancora i propri lieviti in bottiglia.

La Vigna

Terreno Argilloso

**Esposizione** Sud Ovest

Allevamento guyot

Densità imp. 5

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

**Uve** Melon de Bourgogne 100%

Gradazione 12% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Bio

Sensazioni Di colore giallo pallido e un naso intenso con frutta floreale, amara e tostata e frutta tostata. Al palato, l'attacco è duttile e

rotondo senza mancare vivacità