

# Muscadet A.C. sur Lie



## Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron :** Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne :** 50 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 12%/vol
- **Disponible en :** 75cl
  
- **Cépage(s) :** Melon de Bourgogne
- **Type de Sol:** micaschistes
- **Rendement:** 50 hl/ha
- **Age des vignes :** 25 ans
- **Vendange :** Mécanique

### Vinification:

Egrappage et pressurage pneumatique pour éliminer toutes notes d'amertume. Fermentation alcoolique avec levures indigènes et sélectionnées pour révéler le terroir. Maîtrise des températures par le froid pour plus d'arômes.

### Elevage:

Elevage sur Lie en cuves souterraines pendant minimum 6 mois pour gagner en complexité et conserver la fraîcheur.



*«Brillance teintée de jaune pâle, avec des qualités olfactives très fruitées et un final gustatif avec beaucoup de longueur...»*

### Tenue et conservation

Son élevage "sur lie" permet une conservation de sa jeunesse durant 1 ou 2 ans. On retrouve alors un caractère de fraîcheur qui s'estompera lentement avec le temps.



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8° C / 11°C

A consommer en kir, avec des fruits de mer ou du poisson. Très appréciable auprès d'un brochet au beurre blanc.

## Récompenses :

- Médaille d'Or CGA Paris 2011( Gold Medal )
- Médaille d'Or Grand Concours Nantes 2011(Gold Medal )
- Médaille d'Argent à Mâcon 2011 (Silver medal )
- Guide Hachette 2012
- Médaille d'Argent à Mâcon 2013 (Silver medal)
- Guide Hachette 2014



.....

## Le MOT DU VIGNERON :

*«Un classique sublimé...»*



# Muscadet A.C. sur Lie



## Grand Vin de la vallée de la Loire

- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** 50 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Melon de Bourgogne
- **Type of soil :** mica schists
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** mechanical

### Vinification:

Separation and pneumatic pressing to remove any bitter notes. Alcoholic fermentation with indigenous & selected yeasts to reveal the terroir. Mastery of cold temperatures for more flavors.

### Maturing:

Ageing on Lie in underground tanks for at least six months to gain in complexity and to maintain freshness.



*"pale yellow dress with olfactory qualities of a very fruity taste with a long length ..."*

### Aging potential :

1 -2 years



### Culinary agreements:

To serve at 8° C / 11° C

Good match with seafood or fish. Or as a "kir"

## AWARDS :

- Médaille d'Or CGA Paris 2011( Gold Medal )
- Médaille d'Or Grand Concours Nantes 2011(Gold Medal )
- Médaille d'Argent à Mâcon 2011 (Silver medal )
- Guide Hachette 2012
- Médaille d'Argent à Mâcon 2013 (Silver medal)
- Guide Hachette 2014



.....

## Winemaker comments ::

< ..... >