

# Muscadet A.C. sur Lie Fut de Chêne



- **Le vigneron** : Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne** : 4 200 btles
- **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Melon de Bourgogne
- **Type de Sol**: micaschistes
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** :30 ans
- **Vendange** : Mécanique

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Traditionnelle avec fermentation malolactique pour apporter souplesse et rondeur.

### Elevage:

Travaillé sur Lie préalablement, élevé en fût de chêne français durant 10 à 12 mois



«*Robe : jaune or. Nez : vanille et mokaté, pointe de coco .  
Bouche : complexe, riche, onctueux...*»

### Tenue et conservation

5 à 8 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8° C / 11°C

Accompagne Plats en sauce, viandes blanches, poisson en croûte de sel, canard laqué, rôti aux pruneaux



.....

## Récompenses :

- Guide Hachette 2014 (2\*)



### Le MOT DU VIGNERON :

« *Sa complexité vous surprendra...  
Un vin atypique !* »

# Muscadet A.C. sur Lie Fut de Chêne



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** 4 200 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:** 30 years
- **Harvest :** mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Traditional with malolactic fermentation to bring flexibility and roundness.

### Maturing:

Ageing on Lie and then in oak barrels during 10 to 12 months.



*"Colour: golden yellow. Nose: vanilla, mocha, coconut tip. Palate: complex, rich, creamy ... "*

**Aging potential :**  
5-8 years



### Culinary agreements:

To serve at 8° C / 11° C

Good match with Sauce dishes, white meats, fish baked in salt, roast duck, roast with prunes

## AWARDS :

- Guide Hachette 2014 (2\*)



### Winemaker comments ::

« *Its complexity will surprise you  
... An unusual wine!* »