



Clisson 2015

Domaine de la Grenaudière



Situé sur la commune de Maisdon-sur-Sèvre proche dans la Vallée de la Loire, le Domaine de la Grenaudière s'étend sur 26 hectares sur les plus beaux coteaux de l'appellation Muscadet. De père en fils depuis le 1723, la propriété est aux mains de la famille Ollivier depuis quatre générations. Mathilde, fille de Jean-Luc et nièce de Guy vient de reprendre la tête du domaine avec son ami œnologue de longue date, Stéphane Cottenceau.

Ensemble ils souhaitent perpétuer l'héritage du domaine pour faire rayonner l'appellation. Les muscadets ont maintenant des crus communaux reconnus et Clisson en fait partie, son sol de graviers et de galets donne des vins à l'expression accrue.

Producteur : Domaine de la Grenaudière

Pays : France

Région : Vallée de la Loire

Appellation : Clisson, Muscadet Sèvre et Maine

Millésime: 2015

Cépages: 100% Melon de Bourgogne

Taux d'alcool: 12%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 12259992

Prix (licencié): 19,61\$

Prix (particulier): 22,55\$

VITI-VINI

Type de sol

Sol argilo limoneux.

Viticulture

Terroir sur roche mère de granite issu du sillon armoricain .

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve inox.

Élevage

Élevage sur lies fines en cuve souterraine verrée pendant 60 mois.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Ce vin révèle des arômes de fruits jaunes et de fruits secs en parfaite harmonie avec des notes acidulées et une jolie minéralité. Puissant en bouche avec une longue et belle finale saline.

Accords vins et mets

Excellent avec quelques huîtres et des poissons en sauce. Surprenant avec des foies gras et des fromages bien affinés.

Pour un meilleur service

Servir entre 12 et 14°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire dans les cinq prochaines années.