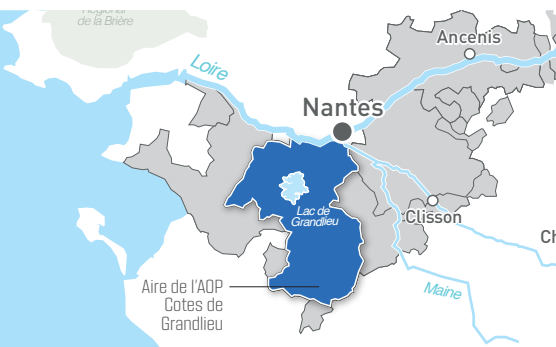


Muscadet Côtes de Grandlieu

AOP/AOC par décret original du 29 décembre 1994, modifié le 9 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Le Muscadet Côtes de Grandlieu est au sud-ouest de Nantes répartis sur 19 communes (région d'Herbauges, Logne et Boulogne), aux abords du lac de Grandlieu.

Superficie : 240 ha.

Sols : Structure très variée de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain avec principalement du gneiss, des micaschistes, des roches vertes et du granit dans une moindre mesure. A noter ça et là des recouvrements sableux à galet.

Climat : Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré avec des précipitations réparties dans l'année. D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 9 900 hl.

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépage : Melon de Bourgogne.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité 6 500 pieds/ha.

Taille guyot simple à 10 yeux.

L'élevage : Cette appellation peut bénéficier d'un élevage et de la mention « Sur lie » (cf. fiche Vignobles nantais « Mention Sur lie »).

DÉGUSTATION

S'ils ont séjourné sur lies, on constate une amélioration de la souplesse. Ce mode d'élevage confère aux vins frais de Muscadet une fraîcheur et un perlant caractéristique. La précocité du terroir offre à ces vins des arômes souples riches et floraux.

Température de service : Entre 9° et 11°.

Harmonie des mets et des vins : Agréable à l'appétitif, il accompagne avec bonheur poissons grillés ou en sauce et notamment le beurre blanc nantais, et aussi les volailles en sauce et les fromages de chèvre.

