



GUILLAUME
GIRARD

DOMAINE DU
Grand Chêne

Muscadet Sèvre et Maine sur lie “Les Cailleries”



RAISINS : 100% Melon de Bourgogne.

Rendement : 40 hl/hectare. Agriculture biologique.

Situation : Plantée sur des sols limoneux, argileux et peu profonds (moins de 30 cm). Le sous-sol est constitué de schistes sur une pente modérée. L'âge de la vigne est de 30 à 70 ans.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct, vinification en cuves souterraines thermorégulées. Le vin est laissé sur lies pendant 6 mois minimum avec un ou deux bâtonnages pour augmenter sensiblement sa richesse et lui donner une texture plus « grasse ». Pas de sulfites avant la fin de la fermentation ; et le moins de sulfites possible.

DÉGUSTATION

Oeil : Jaune pâle avec des reflets dorés.
Nez : Complexe et élégant, le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs mûrs comme la pêche ; il se termine sur une élégante minéralité.
Bouche : Très généreuse et fruitée : Très intense sur le fruit. Belle acidité qui donne un bon équilibre au vin. La finale est très longue et fraîche.

VIEILLISSEMENT ET ACCORDS AVEC LES METS :

Belle harmonie et générosité pour ce vin qui peut être consommé dès maintenant ou peut être conservé jusqu'à 5 ans pour apprécier pleinement son potentiel. Ce vin peut être associé à toutes sortes de fruits de mer, ainsi qu'à différentes sortes de salades ou à des plats épicés. Il peut également être apprécié seul pour un bon moment entre amis.

GRAPES: 100% Melon de Bourgogne.

Yield: 40 hl/hectare. Organic farming.

Location: Planted on silty, clayey and shallow soils (less than 30 cms). The sub-soil is made of schist on moderate slope. The age of the vine is from 30 to 70 years old.

WINEMAKING & MATURING

Direct pressing, wine making in underground thermoregulated vats. The wine is left on the lees for a minimum of 6 months with one or two bâtonnages (stirring the settled lees back into the wine) to noticeably increase its richness and give the wine a « fatter » texture. No sulfites before the end of fermentation; and minimum of sulfites as possible.

TASTING

Eye: Pale yellow with golden hints.
Nose: Complex and elegant, the nose opens up with notes of ripen white fruits as peaches; finish on an elegant minerality
Palate: Very intense on fruit. Beautiful acidity which give a well-balanced to the wine. The final is very long and fresh.

AGING & FOOD PARING:

Beautiful harmony and generosity for this wine which can be consumed now or can be kept up to 5 years to fully appreciate its potential. This wine can be pair with all kind of seafood, also with different kind of salads or spicy food. It also can be appreciated alone for good time with friends.