



GUILLAUME  
GIRARD

DOMAINE DU  
**Grand Chêne**

# Sèvre et Maine sur lie



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 et de gneiss. L'âge de la vigne est de 15 à 50 ans.

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct, vinification en cuves souterraines thermorégulées. Le vin est laissé sur lies pendant 6 à 8 mois 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 expressif, d'abord sur une impression florale, le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes mûrs d'été et de pêches blanches.

Bouche : Très généreuse et fruitée : Très généreuse et fruitée renforcée par une belle fraîcheur minérale, l'acidité finale donne à le vin une belle fin.

## 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 3 ans pour apprécier pleinement son potentiel. Ce vin peut accompagner les fruits de mer, les poissons, les huîtres, les moules... 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 and gneiss. The age of the vine is from 15 to 50 years old.

## WINEMAKING & MATURING

Direct pressing, wine making in underground thermo-regulated vats. The wine is left on the lees for 6 to 8 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 expressive, first on floral impression, the nose opens up with notes of ripe summer citrus fruits and white peaches.

Palate: Very generous and fruity reinforced by a beautiful mineral freshness, the final acidity gives to the wine a beautiful ending.

## AGING & FOOD PARING:

Beautiful harmony and generosity for this wine which can be consumed now or can be kept up to 3 years to fully appreciate its potential. This wine can be pair with seafood, fish, oysters, mussels... It also can be appreciated alone for good time with friends.