

Muscadet Côtes de Grandlieu

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Muscadet Côte de Grandlieu est un vin blanc tranquille pouvant bénéficier de la mention "sur lie". Il est produit à partir du seul cépage melon B. La vendange des raisins est réalisée très tôt dans l'année ce qui permet d'obtenir des vins agréables dès leur plus jeune âge. Ces vins sont ensuite soigneusement conditionnés en bouteille pour préserver leur richesse aromatique.

ARÔMES ET SAVEURS

Ces vins présentent des arômes fruités intenses, agrémentés de notes iodées et avec beaucoup de fraîcheur en bouche. Un élevage plus long leur donne davantage de richesse en bouche et permet de les faire vieillir plus longtemps. Ceux qui possèdent la mention "sur lie" présentent un léger perlant (apparition de bulles) dû au gaz carbonique formé lors de la fermentation.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Au sud de la ville de Nantes, non loin des rives de l’océan Atlantique, le vignoble est planté

autour du lac de Grandlieu et sur les flancs des cours d'eau qui l'alimentent. Le climat océanique et les terres sableuses qui se réchauffent vite, permettent aux raisins de mûrir très tôt dans l'année.

UN PRODUIT RECONNU

Le Muscadet Côtes de Grandlieu a obtenu l'appellation d'origine en 1994. Les vignes sont plantées sur des sables et bénéficient d'hivers doux sous l'influence de l'Atlantique et du lac de Grandlieu. Cette situation permet aux raisins de mûrir avant les pluies automnales. Cette précocité se retrouve dans la fraîcheur des vins, protégés de l'oxydation au cours de leur élevage par les vignerons.

Le saviez-vous

Le Muscadet Côtes de Grandlieu est l'héritier d'une tradition viticole qui remonte au Moyen Âge lorsque la route du sel récolté dans les baies de Bourgneuf-en-Retz et de Noirmoutier passait déjà par le lac de Grandlieu pour approvisionner les commerçants en vins. Le vignoble s'est ensuite étendu sous l'impulsion des abbayes de Buzay et de Villeneuve.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'AOC Muscadet Côtes de Grandlieu (reconnue en 1994) et située sur 19 communes (sud-ouest de Nantes : cantons Bouaye, Saint-Philbert de Grandlieu et Legé).

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des vins de Nantes

Château de la Frémoire
44120 VERTOU

N°SIRET : 80374183400011
Président(e) : VILAIN Christophe **Contact :** M. MACE Frédéric (directeur)

Tél. : 02.40.80.14.98 / 06.74.96.66.68
Mél. : f.mace@vinsdenantes.com / odg@vinsdenantes.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon
49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384
Tél. : 02 41 87 33 36
Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

INOVALYS

Site
La chantrerie - Route de Gâchet
44327 NANTES cedex 3
BP 52703

N°SIRET : 13001898900017
Président(e) : Contact : BENSAID-LE BARS Fabienne
Tél. : (33) (0)2 51 85 44 44
Fax : (33) (0)2 51 85 44 51
Mél. : fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr

INOVALYS

Siège
square Emile ROUX
18 Boulevard de Lavoisier
49009 ANGERS CEDEX 01

N°SIRET : 13001898900017
Président(e) : GEVEAUX Jean-Marie

INOVALYS

Agence
La Frémoire
44120 VERTOU

Président(e) :

INOVALYS

128 rue de Beaugé
72018 LE MANS Cédex 3

Président(e) :

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/muscadet-cotes-de-grandlieu-23100*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MuscadetCotesdeGrandlieu_G_201111.pdf
2. mailto:f.mace@vinsdenantes.com / odg@vinsdenantes.com
3. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
4. mailto:fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr