



## Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie

Vin sur lie

### 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 vigneron.

### 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

**Contact :** M. MACE Frédéric (directeur)

**Tél. :** 02.40.80.14.98 / 06.74.96.66.68

**Mél. :** [f.mace@vinsdenantes.com](mailto:f.mace@vinsdenantes.com) / [odg@vinsdenantes.com](mailto: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](mailto: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

**Contact :** BENSALD-LE BARS Fabienne

**Tél. :** (33) (0)2 51 85 44 44

**Fax :** (33) (0)2 51 85 44 51

**Mél. :** [fabienne.bensald-lebars@inovalys.fr](mailto:fabienne.bensald-lebars@inovalys.fr)

## INOVALYS

---

Siège

square Emile ROUX  
18 Boulevard de Lavoisier  
49009 ANGERS CEDEX 01

**N°SIRET :** 13001898900017

## INOVALYS

---

Agence

La Frémoire  
44120 VERTOOU

## INOVALYS

---

128 rue de Beaugé  
72018 LE MANS Cédex 3

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/muscadet-cotes-de-grandlieu-sur-lie-23101>

**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](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](mailto:odg@vinsdenantes.com)
3. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
4. <mailto:fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr>