

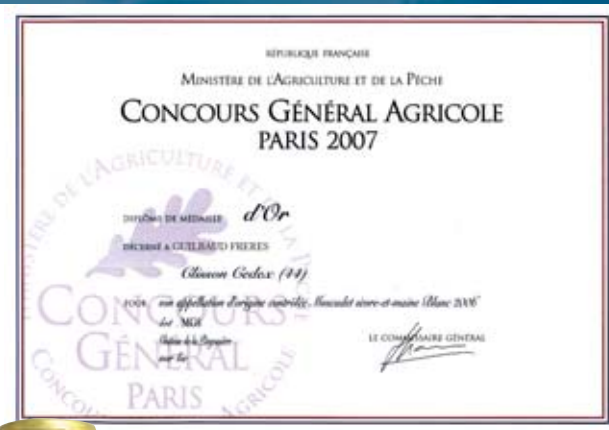
Depuis 1927

GUILBAUD FRÈRES

MOUZILLON (L.A.) FRANCE

Château de la Pingossière

5 avril 2007



Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs situés près des bords de la Loire. Deux rivières La Sèvre et La Maine traversent cette aire d'Appellation. Superficie du terroir : 20 hectares sur la commune de Vallet, en haut de colline.

Vineyards located along the Loire river. Both Sèvre and Maine rivers are crossing this delimited area of appellation. 20 hectares estate situated in Vallet, on top of a hill.

Cépage / Grape variety:

100% Melon de Bourgogne (aussi appelé MUSCADET).

100% Melon de Bourgogne, generally known as : MUSCADET.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Or, de belle brillance avec de jolis reflets verts. Alcool : 12% vol.

White, shiny with nice green glints. Alcohol : 12% vol

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Ce vin présente un nez floral (fleurs des champs) aux notes de fruits frais aux accents citronnés et de miel. L'attaque est élégante, la bouche est puissante, iodée aux touches de réglisse, de fruits mûrs et de pain grillé. Une fine pointe vanillée en final laisse place à une longueur assurée. Du potentiel.

A consommer frais vers 12°C.

Nice lemon smell and touch of exotic fruits followed by a generous tackle of the tongue. Hold by a perfect acidic balance. Further more, its old vine origin gives structure to the wine and makes it a worth keeping wine. Must be drunk cool around 12°C.

OFFRIR CLUB

Avril - Juin 2007

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2005 (Val de Loire)

Château de la Pingossière. Guilbaud Frères.

Servir des poissons de mer à chair fine cuits au four ou grillés ou poisson d'eau douce.

15 avril 2007

L'Ardennais

Le club « Vignobles et signatures » sacre le printemps

À l'ouest

Depuis 1927, les frères Guilbaud sont passés maîtres dans l'art de vinifier le cépage melon de Bourgogne, plus connu du côté de Nantes sous le nom de muscadet. Leur Sèvre et Maine sur lie 2005, château de La Pingossière, offre une jolie robe blonde aux reflets verts. Le nez est subtil avec des notes de fleurs des champs et la bouche pleine, ronde et fraîche, appuyée par des notes citronnées et mentholées.

Le nez est subtil avec des notes de fleurs des champs et la bouche pleine, ronde et fraîche, appuyée par des notes citronnées et mentholées.

www.leberry.fr

10 mai 2007

LA CAVE

4 mai 2007

MUSCADET

CHATEAU DE LA PINGOSSIERE.

Grâce à l'acharnement et au travail d'un grand nombre de vigneronnants, le muscadet, assez décrié il y a quelques années, est en train de regagner ses lettres de noblesse et l'on redécouvre avec bonheur que le melon de Bourgogne bien vinifié peut faire un très bon vin... Au Château de la Pingossière, les frères Guilbaud sont de ces vigneronnants qui innove et font honneur à l'appellation. On sera séduit par ce muscadet sèvre et maine sur lie 2005, présenté dans un flacon inhabituel pour du muscadet. Belle robe claire aux reflets verts, nez de fleurs touches minérales. La bouche est ronde, ample et fraîche avec des notes légèrement citronnées. Reste à le servir frais sur un poisson, un coquillage ou biensûr des sushis...

Kiné actualité

L'hebdomadaire des kinésithérapeutes

Le vin de la semaine

“Château de la Pingossière”

Le muscadet des frères Guilbaud

Sur leur beau domaine Beau-Soleil de Gorges, en Loire-Atlantique, les frères Guilbaud produisent un muscadet d'une belle qualité régulière qui leur assure une clientèle fidèle.

Leurs vignes de 20 à 30 ans d'âge, à 100% en "melon de bourgogne" (cépage que tout le monde appelle "muscadet"), sont travaillées avec soin dans cette propriété familiale. Leur muscadet Sèvre et Maine AOC sur lie "Château de la Pingossière 2005 a une belle robe jaune clair avec des reflets verts. Très minéral, avec une attaque en bouche d'abord un peu rude, il offre ensuite une belle ampleur et une puissance qui en fait le compagnon naturel d'un beau plateau d'huîtres fines de claire et de crustacés tout droit arrivés de l'océan Atlantique voisin. Mais il faut aussi savoir ouvrir une bouteille de muscadet avec les poissons de rivière, comme le sandre ou le brochet, trop souvent oubliés de nos menus familiaux alors que leur chair blanche, fine et goûteuse, est appréciée des gourmets, notamment accompagnée d'une petite sauce légère à la crème fraîche ou avec un beurre blanc demi-sel.

A consommer bien frais (10°C), le Château de la Pingossière peut rester 3 ou 4 ans en cave.