

PRESS BOOK...

Grand Or



août - septembre 2007



CHERCHER LES APPELLATIONS BON MARCHÉ

● Pour l'apéro et les fruits de mer : le muscadet. Notre sélection : muscadet Sèvre-et-Maine sur lie 2005, « Grand Or », Guilbaud Frères (tél. : 02.40.06.90.69).



June 2007

Grand Or - Guilbaud Frères (sur lie)

COLOR : Bright, pale, light yellow, brilliant reflections.
NOSE : Chalky minerality, fresh and crisp and energetic, floral notes and white fruit. Restrained purity, clean, deep and intense fruit finish.
PALATE : Fresh fruit attack, mild yet delicious citrus acidity, mineral strain all the way through. Refreshing and clean palate, long, lingering expression. Quite rich at the end. Quite elegant, mouth filling and forceful. Excellent balance, refined and complete wine



Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs situés aux abords de la Loire. Deux rivières la Sèvre et la Maine traversent cette aire d'appellation. Nos sélections proviennent de propriétés situées à Mouzillon ou Vallet.

The vineyard is located on the left bank of the Loire river. Both the Sèvre and Maine rivers cross this area and delimitate the guaranteed vintage production zone. Our selections are issued from several estates situated in Mouzillon or Vallet (southeast of Nantes).

Cépage / Grape variety:

100% Melon (appelé aussi Muscadet).

100% Melon, generally known as : MUSCADET.

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Or clair brillant à tendance jaune paille
 Alcool : 12% vol.

White tinged with straw yellow. 12% volume.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Vin de belle fraîcheur, sec et fruité aux arômes très développés. Limpide et de belle brillance. L'attaque en bouche en finesse fait place à une évolution progressive pour une finale généreuse et ample. Température de service idéale entre 8 et 10°C.

Dry, refreshing and fruity wine, rich in aromas which shows limpidity and brilliance. Since this MUSCADET has more body, it takes longer to mature and reveal its roundness and impressive bouquet. It should be consumed cool, between 8 and 10°C.

Le Soleil Nantais

Situation Géographique / Wine-growing area:

Terroirs sélectionnés parmi les meilleurs l'aire d'appellation Sèvre et Maine pour leur typicité et pour les particularités de caractère qu'ils confèrent à leurs vins. Les communes de MOUZILLON, VALLET, LE PALLET et MONNIERES remportent le plus souvent notre préférence.

Selected vineyards among the best in Sèvre and Maine appellation area according to their typicity and because of the character their confer to the wine produced on those plots. The villages of MOUZILLON, VALLET, LE PALLET and MONNIERES usually gain our preference.

Cépage / Grape variety:

100% MELON (appelé aussi MUSCADET).

100% MELON (generally known as MUSCADET).

Couleur et degré alcoolique / Colour and alcohol content:

Or pâle, légèrement ambré - Alcool : 12% Vol.

White slightly amber-coloured. Alcohol : 12% volume.

Notes de Dégustation / Tasting notes:

Vin de haute expression. Sa finesse et sa légèreté de dégustation, autant que sa longueur en bouche sont intimement liées dans une superbe structure. Son nez, à la fois floral et plein en est le reflet prometteur. A consommer frais vers 8 à 10°C.

High expression wine, its delicacy and tasting lightness as well as its roundness in mouth are intimately linked with superb structure. Its nose both floral and rich is a promising indication of the quality of the SOLEIL NANTAIS. Drink cool around 8 to 10°C.



LE CHASSEUR FRANÇAIS

Nos préférés février 2007

Un muscadet-de-sevre-et-maine sur lie – Guilbaud Frères, Le Soleil Nantais 2005, aérien mais rempli de parfums, il gagne en richesse sur les saint-jacques. Un superbe accord. ☎ 02. 40. 069. 069.