

Les Masrûles — Chardonnay

Côte de Meuse · Léo-Paul Liénard

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Léo-Paul Liénard (Creüë)
APPELLATION	IGP Côte de Meuse — Lorraine
CUVÉE	Les Masrûles (lieu-dit)
CÉPAGE	Chardonnay (100 %)
ÉLEVAGE	Élevé en fût de chêne
CULTURE	Bio (conversion)

NOTE DE DÉGUSTATION

Sélection parcellaire de chardonnay sur les sols argilo-calcaires de la Côte de Meuse, élevée en fût — distinguée de 2 étoiles au Guide Hachette.

Au nez

- Agrumes et fruits blancs
- Fleurs blanches
- Notes grillées et beurrées de l'élevage

En bouche

- Ample et puissante
- Grasse mais fraîche
- Finale minérale et longue

EN UNE PHRASE

Un chardonnay lorrain **puissant et élégant**, entre agrumes, notes grillées et minéralité argilo-calcaire.

LE CÉPAGE

- **Chardonnay (100 %)** — porté par le terroir très calcaire de Creüë ; élégance et tension.
- **Élevage en fût** — apporte le gras, les notes grillées et le potentiel de garde.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc de gastronomie, sur les poissons en sauce et les volailles crémeuses.

POISSONS & VOLAILLES

- Poissons en sauce
- Volaille à la crème

FROMAGES

- Fromages à pâte dure

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Volaille à la crème et morilles, verre à 12 °C. Le gras et le grillé du chardonnay répondent à la sauce crémeuse et aux morilles.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 11 et 12 °C.
- **Verre** — un verre à vin blanc, plutôt large.
- **Garde** — à boire ou garder, 2025-2030.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.