

Muscadet Cotes de Grandlieu

Origine 2002

Ce vin provient des plus vieilles vignes du domaine. Plantées en 1944 par notre arrière grand père, cette parcelle, toujours exploitée aujourd'hui, est à l'origine de notre domaine. Cette cuvée se distingue par son mode d'élevage. Conservé 10 ans sur lie en cuve souterraine, ce Muscadet a su garder sa fraîcheur tout en développant des arômes d'évolution et une très belle minéralité.

Avec un potentiel de garde de 4 à 5 ans encore, cette cuvée permet à vos clients de consommer un vin à maturité sans avoir les inconvénients du stockage.



Terroir : Micaschiste et Granit

Rendements : 40 hecto / hectare

Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Vinification : Pressurage direct, débourbage de 48 heures à 13 °C environ, contrôle des températures de fermentation.

Elevage sur lies fines pendant 10 ans. 2 à 3 Bâtonnage des lies la première année

Mise en Bouteille : Disponible au printemps 2012

Température de service : 12 ° C

Alliance mets et vins : Apéritif; poissons en sauce, fromage

Dégustation :
Robe : dorée avec des reflets verts
Arômes : ananas bien mûre, fruits secs, Très belle minéralité.
Bouche : très riche, beaucoup de gras, très belle longueur.

Domaine du Haut Bourg Hervé et Nicolas CHOBLET
11 Rue de Nantes 44830 Bouaye France

+33 02 40 65 47 69 +33 02 40 32 64 01 Email : contact@hautbourg.fr

www.hautbourg.fr