



Sélection ★
RVF 2017



GRANDS TERROIRS DU MUSCADET



LES DABINIÈRES

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Millésime 2017

Cette cuvée est l'expression naturelle d'un terroir de micaschistes et gneiss. Sols de graviers et sables avec peu d'argile. Finesse et minéralité caractérisent cet élégant Muscadet.



*This cuvee is the natural expression of a terroir made of schist and gneiss.
Sandy soils with a slight infusion of clay.
Finesse and minerality characterize this elegant Muscadet.*

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Melon de bourgogne 100%
Sélection	Cuvée produite sur un vignoble agé de 15 à 30 ans, provenant du terroir «La Dabinière»
Terroir	Sol peu profond sur micaschiste et gneiss
Culture	Vin biologique AB certifié par Ecocert. Conduite sans désherbant ni produit chimique de synthèse. Labours des sols, palissage sur 3 fils.
Vinification	Traditionnelle avec maîtrise des températures. Utilisation des levures indigènes pour favoriser l'expression du terroir. Conservation sur Lie durant 6 mois.
Acidité	3.8 g/l H2SO4
Sucre réducteur	<0.5 g/l
Alcool	11.7
Rendement	40 Hl/ha
Sulfites	Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total
Production	30 000 bouteilles

L'avis de notre oenologue

« Nez alliant fruité avec des notes de fleurs blanches et une élégante minéralité. La bouche possède une attaque fraîche suivie de beaucoup de rondeur et de soyeux. La finale reste fine et élégante. »

BONNET HUTEAU VIGNERONS

La Levraudière - 44330 La Chapelle-Heulin - France
Tel : +33 (0)2.40.06.73.87 - Fax : +33 (0)2.40.06.77.56
Email : contact@bonnet-huteau.com - <http://www.bonnet-huteau.com>