



# La Tarcière

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie **Millésime 2015**

Vin fruité et expressif qui allie souplesse et fraîcheur en bouche.



*Fruity and expressive wine, combining supple tones with a large degree of coolness.*



## FICHE TECHNIQUE

Cépage	Melon de bourgogne 100%
Sélection	Vignoble agé de 15 à 30 ans, provenant du terroir «La Tarcière»
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, pallissage sur 3 fils.
Vinification	Traditionnelle avec maîtrise des températures. Conservation sur Lie durant 6 mois.
Acidité	3.24 g/H2SO4
Sucre réducteur	1.20 g/l
Alcool	11.59
Rendement	50 Hl/ha
Sulfites	Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total
Production	40 000 bouteilles

## L'avis de notre oenologue

« Nez : vin frais et fruité avec des notes de fruits blancs et de fruits mûrs.  
Bouche : attaque fraîche avec beaucoup de chère et une belle matière rehaussée d'une légère minéralité. »

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](mailto:contact@bonnet-huteau.com) - <http://www.bonnet-huteau.com>