

DOMAINE HERBAUGES

AOC MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

CLASSIC

루아르-뮈스까데 AOP- 도멘 데 에르보쥬 클래식



Varietal: 100 % Melon de Bourgogne

포도 품종

믈롱 드 부르고뉴 100%

Soil:

Schist, Rolled pebbles

토양

편암, 말린 자갈



Viticulture:

30 years-old Vines, Sustainable Agriculture practises are the norm

포도 재배

30 년 된 포도나무의 포도알을 사용합니다. 포도밭의 토양은 지속가능한 농업을 준수하며, 환경을 완전히 존중하는 방식으로 작업됩니다.



Vinification:

At low temperature conserving the aromas of the must, then matured on the lees « sur lie » from 8 to 14 months with regular « bâtonnages »

양조

와인의 훌륭한 향을 보존하기 위해 저온에서 양조합니다. 8 개월에서 14 개월 동안 “쉬르 리(sur lie)” 공법을 이용하며 숙성을 진행하며, 정기적으로 “바토나쥬(bâtonnages)” 방식을 사용합니다. * 쉬르 리 : 효모와 접촉한 상태로 숙성하는 방법으로 와인의 복잡성을 올리고 질감을 부드럽게 합니다. *

바토나쥬 : 발효 후 침전된 효모와 포도의 잔여물을 와인과 섞는 과정입니다.

이를 통해 와인에 풍부한 풍미를 부여합니다.



Tasting: A lovely gold white colour, with a fresh and intense bouquet reminiscent of white-pulp fruit. Supple and well balanced by a great liveliness. Pure pleasure!

테이스팅 노트

신선한 꽃향과 시트러스, 오렌지, 살구 등 흰 과육의 과실향이 강렬하게 피어납니다. 풍부한 과일의 아로마와 신선한 토닉을 입안 가득 느낄 수 있으며, 훌륭한 미네랄이 마지막까지 조화롭게 여운을 남깁니다.



Food and wine pairing:

Serve young with... aperitif, fresh oysters and clams, shellfish, sardines fillets, grilled eels

음식과 페어링

식전주, 신선한 굴, 조개류, 장어 소금 구이, 훈제 연어 등

Awards:

수상 경력



DOMAINE DES HERBAUGES SAS

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492

Contact us : commercial@domaine-des-herbauges.com

www.domaine-des-herbauges.com

