

DOMAINE HERBAUGES

AOC MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

CLOS DE LA FINE



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Amphibolites, sol argileux, galets roulés.
Amphibolites, clayey soil, Rolled pebbles.



Viticulture: Vignes de 25 à 55 ans sur une parcelle de 3,4 hectares, sol travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
25 to 55 year old Vines on a small parcel of 3,4-ha, the estate is cultivated using Sustainable Agriculture practices.



Vinification: A basse température afin de conserver les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 14 mois avec « bâtonnages »
At low temperature in order to preserve aromas, then 8 to 14 months aging on lees with regular stirrings « bâtonnages »



Notes de dégustation/Tasting notes: Vin frais et racé avec un joli volume, arômes de pêche blanche et de camomille.
Fresh and racy wine with good volume, white peach and chamomile aromas. Persistent finish.



Accords mets et vin/Food pairing: Fruits de mer, tourteau à la mayonnaise, poissons en sauce ou marinés, terrine de poissons, sardines grillées, viandes blanches légèrement épicées. Seafood platters, crab with mayonnaise, fish such as salmon or tuna marinated or in sauce, grilled sardines, slightly spicy white meats.

Récompenses/Awards:



DOMAINE DES HERBAUGES

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492
Contact us : commercial@domaine-des-herbauges.com
www.domaine-des-herbauges.com

