

DOMAINE HERBAUGES

AOC MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

CLOS DE LA SENAIGERIE



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Schistes, micaschistes et galets roulés.
Schist and Mica-schist, Rolled pebbles.



Viticulture: Vignes de 25 à 45 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
25 to 45 year old Vines, 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: Ce vin blanc d'expression est admirable, tant par sa brillante robe jaune pâle que par sa complexité aromatique et sa vivacité. Vin élégant et minéral sur des notes de menthe et d'agrumes/pamplemousse qui ravivera les papilles.
Expressive nose, beautiful brilliant pale yellow colour, and an aromatic complexity. Elegant and mineral wine with mint and citrus fruits notes that will surely delight the taste buds.



Accords mets et vin/Food pairing: huîtres, palourdes fraîches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées.
Oysters, shellfish, mussels, grilled eel, avocado with crab & shrimp, salmon and grapefruit salad.

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

