

DOMAINE HERBAUGES



AOC MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

FIEF GUERIN



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Micaschistes, amphibolites et granite jaune
Micaschistes, amphibolites and yellow granit



Viticulture: Vieilles vignes de 55 à 75 ans, 30 mètres d'altitude, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée

55 to 75 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



Notes de dégustation/Tasting notes: Belle maturité et typicité. Au nez des arômes de pêche blanche. La bouche est fraîche et vive. A boire frais dans sa jeunesse

Ripe with good volume, Fief Guerin typifies with Muscadet, with its lemon zest, verbena and white peach flavours, backed with a honeysuckle



Accords mets et vin/Food and pairing: Poissons ou crustacés grillés en sauce, soupe de poisson, saumon mariné à l'aneth, feuilletés aux fruits de mer, moules marinières.

Serve young with... Aperitif, fish or shellfish – grilled or in sauce, salmon marinated in dill, seafood baked in puff pastry, fish soup, mussels in white wine 'marinières'

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

