

DOMAINE HERBAUGES

AOC MUSCADET Côtes de GrandLieu Sur Lie
AOC ミュスカデ コート ド グランリュール シュール リー

SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE



CHATEAU DE LA PIERRE シャトー・ド・ラ・ピエール



Varietal: 100% Melon de Bourgogne

品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ (100%)

Soil: Schist, Rolled pebbles and amphibolite.

土壌: 片岩、丸石、角閃岩。



Viticulture: 50 Years old vines. The estate is cultivated using Sustainable Agriculture practises.

栽培: 樹齢50年のブドウの木。持続可能な農法を用いた畑づくり。



Vinification: At low temperature, in order to preserve aromas, then 9 to 18 months aging on lees with regular stirrings « bâtonnages ».

醸造: 低温で香りを維持。それからシュール・リー製法で9~18か月熟成し、定期的に攪拌する (バトナーージュ)。



Tasting notes: Racy wine with pear and fine cooked fruits notes (nose and palate). Excellent full bodied texture. A lively, round and delicate Muscadet.

味わい: 酸味が効いたワイン。調理された果物や梨の上品な香りと味わい。素晴らしいフルボディの舌触り。澁刺として、丸みがあり、繊細なミュスカデ



Food pairing: Salmon, lobster, very fine fish such as bass and turbot, mussels with cream, slightly spicy white meats, goat's milk cheese...

フードペアリング: サーモン、ロブスター、スズキやイシビルアメなどの繊細な魚、ムール貝のクリーム煮、ややスパイシーな白身肉、シェールチーズなど。

Awards:

賞:



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

DOMAINE
HERBAUGES
Juste l'habileté. Vigneron