DOMAINE DES HERBAUGES

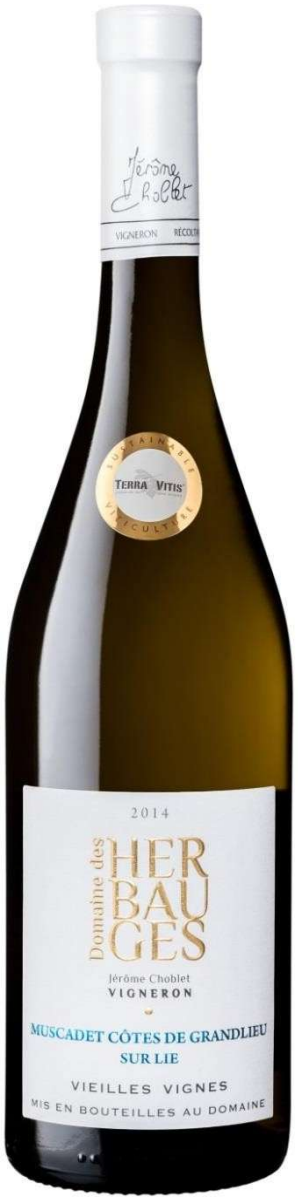
Jérôme Choblet - Vigneron

VIELLES VIGNES

AOC MUSCADET Côtes de GrandLieu Sur Lie

GRAND VIN DE LOIRE

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE



Cépages/Varietal: 100% Melon B.

Terroirs/Soil: Schistes, Galets Roulés. Schist, Rolled pebbles.

Viticulture: Assemblage de nos plus vieille vignes de 50 à 75 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée.
30 to 35 year old vines (young vines fitting to the specific grapes' expression), 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: Nez expressif avec des notes florales et fruitées (agrumes, orange abricot). En bouche l'attaque est souple et fraiche. La finale persiste sur une belle puissance minérale. Expressive nose with floral and fruity notes (citrus, orange), enriched by delicate toasted overtones. The mouth whose attack is supple, gives a fresh and tonic texture with fruity aromas. The finish persists on a nice mineral strength. Superb, harmonious and racy.

Accords mets et vin/Food pairing: huîtres, palourdes fraiches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées.
Aperitif, fresh oysters, clams, shellfish, mussels in white wine "*marinières*", grilled eel…

DOMAINE DES HERBAUGES
Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492
contact us : hello@domaine-des-herbauges.com - visit us : www.domaine-des-herbauges.com