

Manoir des HERBAUGES

ACD Muscadet Côtes de Grandlieu

Sur Lie

VIEILLES VIGNES



Cépages/Varietal: 100% Melon de Bourgogne

Terroirs/Soil: Schisteux recouverts de galets roulés
Schist, Rolled pebbles



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 conserving the aromas of the must, then matured on the lees « sur lie » from 8 to 14 months with regular « bâtonnages »



Notes de dégustation/Tasting: Jolie couleur or blanc, avec un bouquet intense et frais qui évoque les fruits à pulpe blanche. Souple, et bien équilibré par une grande vivacité, un pur Plaisir !

A lovely gold white colour, with a fresh and intense bouquet reminiscent of white-pulp fruit. Supple and well balanced by a great liveliness. Pure pleasure!



Accords mets et vin/Food and wine pairing: huîtres, palourdes fraîches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées.

Serve young with... aperitif, fresh oysters and clams, shellfish, sardines fillets, grilled eels



DOMAINE DES HERBAUGES SAS

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492

Contact us : hello@domaine-des-herbauges.com

www.domaine-des-herbauges.com

