

DOMAINE HERBAUGES

AOC MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

CHATEAU DE LA PIERRE



BRCGS

Food Safety

CERTIFICATED



Cépages/Varietal: 100% Melon B

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



Viticulture: Vignes d'une cinquantaine d'années, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée. 50 Years old vines. The estate is cultivated using Sustainable Agriculture practises.



Vinification: A basse température afin de conserver les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 18 mois avec « bâtonnages ». At low temperature, in order to preserve aromas, then 8 to 18 months aging on lees with regular stirrings « bâtonnages ».



Notes de dégustation/Tasting notes: Ce vin se distingue par son élégance, ses fines notes intenses de fruits cuits et de poire, au nez comme en bouche, mais aussi par son excellente texture, d'une ampleur épatante. Ce muscadet est vif, rond et fin. Racy wine with pear and fine cooked fruits notes (nose and palate). Excellent full bodied texture. A lively, round and delicate Muscadet.



Accords mets et vin/Food pairing: Tartes de saumon et de thon, fruits de mer, moules à la crème, viandes blanches un peu épicées, fromage... Salmon, lobster, very fine fish such as bass and turbot, mussels with cream, slightly spicy white meats, goat's milk cheese...

Récompenses/Awards:



DOMAINE DES HERBAUGES SAS

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
DES
HERBAUGES
Jean Chabot - Propriétaire