

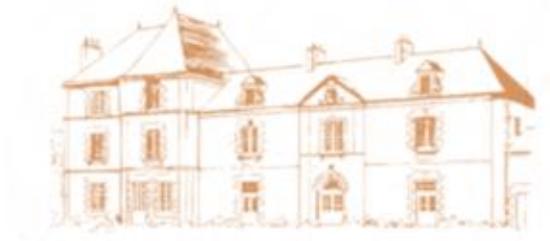
DOMAINE HERBAUGES

AOC MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE LA ROCHE BLANCHE



BRCS

Food Safety
CERTIFICATED



Cépages/Varietal: 100% Melon B

Terroirs/Soil: Sol Schisteux, galets de quartz et silex.
Schist with quartz and flint pebbles.



Viticulture: Vieilles Vignes d'une cinquantaine d'années, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
50 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 « bâtonnages »



Notes de dégustation/Tasting notes: D'une robe légèrement évoluée, ce Muscadet à la personnalité friande et au relief gouleyant est charmant. Expressif dans un registre à la fois minéral, miellé et fruité (pamplemousse), le palais est ponctué de notes citronnées flatteuses et d'un léger perlant en finale.

Very charming full-bodied Muscadet with a deeper golden colour and with a deep and refreshing nose on honey, grapefruits, mineral and stony accent. Flattering and long palate on lemon and orange pith notes with a light crisp finish. Crystalline minerality keeping a perfect and appealing acidity.



Accords mets et vin/Food pairing: A servir à l'apéritif, poissons, crustacés, grillés, fromage frais.

Aperitif, grilled fish or in sauce, shellfish such as lobster or crayfish, poached or steamed salmon, scallops'brochettes, slightly matured goat's cheese.

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

