

## Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs

Hvitvin / Frankrike / Loire

**Produsent:** [Domaine Bonnet Huteau](#)

**Årgang:** 2023

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Loire

**Område:** Muscadet Sèvre et Maine

**Drue:** 100% muscadet (melon de bourgogne)

**Veil. pris horeca:** 183.15 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 229.9,-

**EDP nr. :** 9089571

**SAP nr. :** 9089571

**Vinmonopol nr. :** 17198001

### Innhold:

Syre:3.7

Sukker:0,6

Alkohol:12 %



### Om produsenten

Familieeiendommen Domaine Bonnet Huteau har en historie som strekker seg over mer enn 150 år og er sentralt plassert i Sèvre & Maine appellasjonen i Loire-dalen. Deres lidenskap er å produsere Muscadet-viner av ypperste kvalitet, som tydelig gjenspeiler de unike egenskapene og mineraliteten i jordsmonnet – enten det er gneis, micaschist, amfibolitt eller granitt. De tar stor stolthet i deres tilnærming til vinproduksjon, som respekterer både jorden og naturen. I dag praktiserer de biodynamisk landbruk, og er stolte av sertifiseringen fra Biodyvin. I vinmarkene er målet å berike jorden og styrke plantenes naturlige forsvar ved hjelp av organisk og biodynamisk jordbruk. Dette gjør at vinene kan uttrykke all sin finesse og mineralitet på en autentisk måte. I kjelleren tar de en moderat intervensjonistisk tilnærming, og behandler cuvéeene med omhu for å la vinene leve og reflektere det fantastiske terroiret.

### Vinifikasjon

Manuelt innhøstede druer. Ligger primært på schiefer og gneiss. Forsiktig pressing, før sakte fermentering i temperaturkontrollerte tanker. 6 måneder aldring på gjær i ståltank.

### Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Nyansert preg av modne epler, innslag av sitrus, sjø, mineraler og blomster. Mineralsk, frisk fruktighet, ung og lang.

### Passer til

Ost, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt