

## Bonnet-Huteau Muscadet Clos Moulin Chartrie

Hvitvin / Frankrike / Loire

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

**Årgang:** 2022

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Loire

**Område:** Muscadet Sèvre et Maine

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

**Veil. pris horeca:** 199.95 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 259.9,-

**EDP nr. :** 9089573

**SAP nr. :** 9089573

**Vinmonopol nr. :** 17198901

### Innhold:

Syre: 3.25

Sukker: 1,1

Alkohol: 12,5 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

### 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

Jordsmonn av gneiss. Håndhøstede druer. Forsiktig pressing og fermentering i temperaturkontrollerte tanker. Naturlig gjær for å bevare terroirets fulle uttrykk. Aldring på gjær "sur lie" i 9 måneder.

### Smaksbeskrivelse

Lys gul Frisk duft av frukt og blomster med preg av bakst Friske epler, hvite blomster og brioche.

### Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt