

## Bonnet-Huteau Muscadet Les Laures

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:** 219.07 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 274.9,-

**EDP nr. :** 9089574

**SAP nr. :** 9089574

**Vinmonopol nr. :** 17197801

### Innhold:

Syre:2.9

Sukker:1,2

Alkohol:12 %



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 granitt. Håndhøstede druer. Temperaturkontrollert fermentering. Bruk av naturlig gjær for å beholde terroirets uttrykk. Aldring på gjær "sur lie" i 9 måneder før tapping.

### Smaksbeskrivelse

Middels dyp strågul. Fokuset aroma preget av gult eple og urter, sitrus, mineralsk. Balansert. Eple, sitrus, urter, mineralsk, frisk og lang avslutning.

### Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt