Muscadet SEVRE ET MAINE
« Les Gautronnières » 2025
Domaine Bonnet-Huteau



Situation : Jean Jacques et Rémi Bonnet, vignerons passionnés, exploitent le domaine Bonnet Huteau, propriété familiale depuis plus de 150 ans, au centre du Sèvre et Maine. Ils s'appliquent à développer toute la palette des saveurs de vins de hautes expressions et la minéralité de chaque terroir.

La viticulture, respectueuse du sol et de la nature (labour, fertilisation organique, traitement à base de stimulants végétaux) certifiée en agriculture biologique depuis 2005, est conduite aujourd'hui en biodynamie. Mis en bouteille avec de faible dose de sulfites, les vins du domaine Bonnet- Huteau vous invitent sans modération à la découverte du vignoble Nantais.



Encépagement : 100% Melon de Bourgogne
Terroir : Roches vertes et Amphibolites
Température de Service : 10°C.
Potentiel de Garde : 2026 – 2030

Observations : Le nez est fin et expressif, marqué par des notes de fleurs blanches, de citron et de fruits blancs comme la pomme et la pêche, des nuances minérales évoquant la pierre à fusil et une légère touche fumée viennent enrichir le bouquet. En bouche, l'attaque est franche et précise. Le vin dévoile une matière généreuse et charnue, avec un beau volume soutenu par une fraîcheur bien présente. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes se mêlent à une minéralité affirmée. La finale est longue, saline et légèrement marquée par de beaux amers, apportant relief et persistance à la dégustation.

Quelques accords : Langoustines rôties au beurre, Fricassée de cuisse de grenouilles au persil, Velouté d'Asperges vertes…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com