

MUSCADET SEVRE ET MAINE - GOULAINE 2019

Domaine Bonnet-Huteau



Situation : Jean Jacques Bonnet, vigneron passionné, exploite le domaine Bonnet Huteau, propriété familiale depuis plus de 150 ans, au centre du Sèvre et Maine. Il s'applique 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 : Sol peu profond sur roches vertes et amphibolites

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2024-2030

Observations : Le vin a été nourri et élevé sur ses lies pendant 24 mois. Il se distingue des autres cuvées par ses arômes de fruits mûrs (pomme, pêche) qui accompagnent de délicates notes florales, citronnées et iodées. Mais surtout, par sa matière en bouche, plus riche, presque crémeuse, toujours accompagné de la fraîcheur et la tension que l'on aime dans les grands Muscadets.

Le vin révèle une belle complexité en bouche et une persistance remarquable sur des saveurs excitantes de menthe séchée, et de fruits juteux et croquants.

Le potentiel de garde est évident, pour au moins une dizaine d'années, et les accords gastronomiques fort nombreux.

Quelques accords gourmands : langoustines en tempura avec une émulsion d'agrumes, un bar poché avec une gelée d'huîtres ou d'oursin...

