

Vin de France

« Ordolia » 2021

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% Pinot Gris

Terroir : Roches éruptives et métamorphiques

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2035

Observations : En cave, les baies macèrent un mois en cuve ovoïdes. Ce contenant permet de préserver les caractéristiques du cépage. Ordolia est un vin original avec une très belle complexité aromatique de fruits rouges, d'agrumes mais aussi de fleurs, remontées de touches mentholées. La bouche possède une attaque souple, gourmande avec un beau volume et une belle fraîcheur. Une finale aérienne, ample avec une persistance sur une belle astringence et une salinité salivante.

Quelques accords : tempuras de langoustines, tartare de daurade aux herbes fines...



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