

Muscadet SEVRE ET MAINE

« Clos Moulin Chartrie » 2023

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 : Orthogneiss ; vignes de 30 ans au lieu-dit « Clos moulin Chartrie »

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2028

Observations : Élégant et aérien, vivant en bouche, ce Muscadet de très haute tenue commence à exprimer sa profondeur. Iodé et fumé, le nez est à la fois complexe et très harmonieux. Une sorte de « limpide complexité » que l'on retrouve parfaitement en bouche où les sensations s'imbriquent avec beaucoup de naturel : pureté, vitalité, expression dense du sol d'orthogneiss.

Quelques accords : Sandre ou cabillaud au beurre blanc, Feuilleté de Saint-Jacques aux fines herbes...

