Muscadet SEVRE ET MAINE
« Clos Moulin Chartrie » 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 : Orthogneiss ; vignes de 30 ans au lieu-dit « Clos moulin Chartrie »
Température de Service : 10°C.
Potentiel de Garde : 2026 – 2029

Observations : Le nez est expressif et complexe, marqué par des arômes d'agrumes, notamment de citron, accompagnés de notes de fruits blancs mûrs comme la poire et la pomme. Une belle dimension minérale vient compléter le bouquet, avec une touche légèrement saline. En bouche, l'attaque est franche et précise. Le vin dévoile une matière ample et structurée, soutenue par une belle fraîcheur et une tension minérale caractéristique de son terroir d'orthogneiss. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes se prolongent harmonieusement, laissant apparaître une légère note réglissée en finale. La persistance est remarquable, avec une sensation saline et une belle profondeur.

Quelques accords : Noix de St Jacques rôties et purée de céleri, Bar au beurre blanc, Risotto aux champignons et parmesan…

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