

Vin de France 2020

« Médolia »

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 : Micaschistes et roches vertes

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : La cuvée Médolia est élevée dans un œuf en terre cuite, favorisant une acidité énergique et de belles saveurs anisées. Le tout est vinifié sans sulfite.

Le bouquet affiche une fabuleuse sophistication : les infusions de verveine ou de tilleul se marient à une touche mellifère subtile. Le fruit resplendit, sur des notes de poire Comice. Quelle précision !

La bouche est extraordinairement complète et percutante. Le volume considérable de fruit est animé en permanence par une acidité d'une justesse absolue. Voici l'archétype du vin vivant et habité, du vin actif.

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

