

Vin de France 2022

« Plant B »

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 : 95% Folle Blanche et 5 % Melon de Bourgogne

Terroir : silico-argileux et micashistes

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Ce « Plant B », quasi-pur Folle blanche (Jean-Jacques rajoute un peu de Muscadet pour aider à la fermentation malolactique), inaugure de bien belle façon 2022, entre fruits blancs juste cueillis, discrètes évocations maritimes iodées et agrumes toniques. Au nez, le vin respire la fraîcheur : celle d'un jus de pomme juste sorti du réfrigérateur. Puis au fil de l'aération, la mer se rapproche : l'atmosphère se montre de plus en plus saline et iodée, entre embruns, algues et salicornes. On part à la pêche aux coquillages...



Quelques accords gourmands : un colin froid – mayonnaise, des rillettes de saumon ou de maquereaux, une salade au chèvre frais...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com