

METHODE TRADITIONNELLE

« PLAISANCE »

Domaine Haut Bourg



Situation : Situé en plein cœur de l'aire d'appellation Muscadet Côtes de Grandlieu, le Domaine du Haut Bourg est une exploitation familiale constituée par la volonté de quatre générations. C'est en 1945 que les premiers ceps de Muscadet ont été plantés sur les terres du domaine et depuis, la surface de vigne n'a cessé de croître atteignant aujourd'hui 40 hectares.

Encépagement : 100% Grolleau Gris

Terroir : Sable rouge et gravier, petits galets roulés de quartz.

Sous-sol: schiste et amphibolite.

Température de Service : 8°C.

Potentiel de Garde : à déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Habillé d'une robe jaune pâle limpide, cette méthode traditionnelle aux bulles fines nous séduit par ses arômes de fruits secs. D'une bouche suave et généreuse ce cru reflète l'identité du cépage Grolleau. Cette cuvée Brut révèle des notes légèrement crayeuses, de douces saveurs finement iodées et minérales, s'évadant vers une finale fraîche. Le tactile élégant et fruité dévoile la réelle richesse du terroir.



L'accord gourmand : A l'apéritif, plateau de fruits de mer, Fromage de Chèvre...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

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