

VAL DE LOIRE – PINOT GRIS 2024

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% Pinot Gris

Terroir : Silicio-Argileau et Gneiss

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Tout en élégance dans sa belle robe d'or, ce Pinot Gris annonce un nez riche aux notes de surmaturation (amande douce, miel, mandarine, fruits mûrs). On retrouve cette richesse confite et cette complexité dans une bouche remarquablement équilibrée, grâce notamment à une acidité donnant beaucoup de dynamisme à ce vin de style demi-sec... Une légère touche amère rehausse la finale, pleine et longue. Une grande réussite !

Quelques accords : A l'apéritif, terrine de foie gras, cuisine aigre-douce ou Asiatique, plateau de fromage...

