VAL DE LOIRE
« TOUGRI » 2025
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 : 45% Sauvignon Gris, 45% Pinot Gris et Chardonnay

Terroir : Terrain silico-argileux et gneiss

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Ce « Tougri » de couleur jaune pâle, présente des arômes expressifs, tel le buis et le pamplemousse, épaulé par un registre fumé et pain grillé. Après aération, on note de fines touches exotiques. L'attaque en bouche est fraîche, franche et juteuse, autour des fruits blancs. L'équilibre entre la chair et cette tension « nantaise » est notable ; Le plaisir du fruit ! A partager sans modération.

Quelques accords gourmands : à l'apéritif, Sandre rôti au Fenouil, Fromages de Chèvre Fermier…

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