



BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



Les Bonnets Blancs

AOC MUSCADET SÈVRE
ET MAINE SUR LIE

Vin fruité et expressif qui allie
souplesse et fraîcheur en bouche.

- Cépage :** Melon de Bourgogne 100%
- Sélection :** Vignoble âgé de 15 à 30 ans, provenant du terroir "La Tarcière".
- Terroir :** Sol peu profond et sablo-limoneux sur gneiss
- Culture :** Vin biologique AB certifié par Ecocert et biodynamique certifié Biodyvin. Conduite sans désherbant ni produit chimique de synthèse. Labours des sols et palissage sur 3 fils. Vendange manuelle en grappes entières.
- Vinification :** Traditionnelle avec maîtrise des températures. Conservation sur Lie durant 6 mois.
- Rendement :** 50 hl/ha
- Sulfites :** Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total
- Production :** 10 000 bouteilles



BONNET-HUTEAU VIGNERONS

La Levraudière - 44330 La Chapelle-Heulin - France

Tél. : +33 (0)2 40 06 73 87

E-mail : contact@bonnet-huteau.com

www.bonnet-huteau.com