



BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR

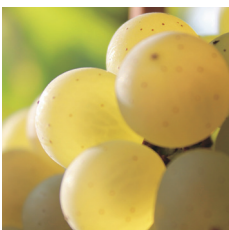


Les Dabinières

AOC MUSCADET SÈVRE
ET MAINE SUR LIE

Cette cuvée est l'expression naturelle d'un terroir de micaschistes et gneiss. Sols de graviers et sables avec peu d'argile. Finesse et minéralité caractérisent cet élégant Muscadet.

- Cépage :** Melon de Bourgogne 100%
- Sélection :** Cuvée produite sur un vignoble âgé de 15 à 30 ans, provenant du terroir "La Dabinière".
- Terroir :** Sol peu profond sur micaschiste et 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. Utilisation de levures indigènes pour favoriser l'expression du terroir. Conservation sur Lie durant 9 mois.
- Rendement :** 40 hl/ha
- Sulfites :** Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total
- Production :** 30 000 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