

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



Les Laures

AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Le granite de Vallet imprime une forte personnalité à cette cuvée, produite sur un sol superficiel et caillouteux. Il exprime des arômes d'agrumes et de fruits mûrs.

Cépage: Melon de Bourgogne 100%

Sélection : Cuvée produite sur un vignoble âgé de 30 à

45 ans, provenant du terroir "Les Laures".

Terroir: Sol peu profond sur granite

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: 35 hl/ha

Sulfites: Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total

Production: 15 000 bouteilles







E-mail: contact@bonnet-huteau.com