



BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



Medolia

Vin de France

Assemblage de deux grands Terroirs plantés sur Melon de Bourgogne. Elevé pendant 12 mois dans des cuves Ovoides (œufs de 700 litres en terre cuites).

- Cépage :** Melon de Bourgogne 100%
- Sélection :** Cuvée produite sur un vignoble âgé de plus de 40 ans provenant de 2 terroirs.
- Terroir :** Un terroir de micaschistes et un terroir de roches vertes.
- 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 :** Vinification et élevage en cuves ovoïdes en terre cuite. Utilisation de levures indigènes pour favoriser l'expression du terroir. Conservation sur Lie pendant 12 mois.
- Rendement :** 30 hl/ha
- Sulfites :** Apport limité : <30 mg/l de SO2 Total
- Production :** 2 000 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