



BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



Goulaine

AOC MUSCADET SÈVRE
ET MAINE SUR LIE

Ce Cru Goulaine fait partie des sept nouvelles appellations « Communales » reconnues officiellement dans le Muscadet. Ce grand vin taillé pour la garde est le fruit d'un travail rigoureux à la vigne et d'un élevage sur lie de 24 mois.

- Cépage :** Melon de Bourgogne 100%
- Sélection :** Cuvée produite sur un vignoble âgé de plus de 40 ans
- Terroir :** Sol peu profond sur roches vertes et serpentinite
- 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 à maturité prolongée.
- Vinification :** Traditionnelle avec maîtrise des températures. Utilisation de levures indigènes pour favoriser l'expression du terroir. Conservation sur Lie prolongée de 18 à 24 mois
- Rendement :** 45 hl/ha
- Sulfites :** Apport limité : < 50 mg/l de SO2 Total
- Production :** 7000 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