



Muscadet Côtes de Grandlieu
Gros Plant, Vin de Pays

11 rue de Nantes
44830 BOUAYE FRANCE
Tél : 0033 (0)2 40 65 47 69
Fax : 0033 (0)2 40 32 64 01
contact@hautbourg.fr
www.hautbourg.fr

DOMAINE VITICOLE DU HAUT BOURG

HERVÉ ET NICOLAS CHOBLET

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie

Origine du Haut Bourg

2009



Rendements :	40 hecto/hectares
Particularité :	Sélection parcellaire et élevage sur lie fine de 118 mois en cuve souterraine
Type de sol :	Sable rouge et gravier, petits galets roulés de quartz. Sous-sol : schiste et amphibolite.
Mode de Culture :	Raisonnée, enherbement, travail du sol, Taille en guyot simple
Age des vignes :	70 ans
Cépage :	100 % Melon de Bourgogne
Vinification :	Provenant de vignes de 70 ans, ce Muscadet a été élevé sur lie fines pendant 99 mois en cuve souterraine. Contrôle des températures de fermentation 2 à 3 bâtonnages la première année. Mis en bouteille en décembre 2017.
Conditionnement :	Bouteille : Bourgogne référence teinte Cannelle Bouchon : Naturelle supérieure Carton : 6 rabats rentrants ou 12 export
Notes de dégustation :	Robe : dorée Arômes : pêche, poire, notes d'abricot. Très belle minéralité. Bouche : très beaux équilibres, belle longueur avec une légère amertume qui prolonge la fin de bouche.
Accords :	Apéritif, poissons en sauce, fromage
Température de service :	12°C
Garde :	8 ans

www.hautbourg.fr