

DOMAINE HERBAUGES

Classic

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Domaine Herbauges Classic »



100% Melon de Bourgogne



Récompenses

Médaille d'Argent 2017 - Concours Général Agricole de Paris (Millésime 2016)

Médaille d'Or 2017 - Concours de Ligiers du Val de Loire (Millésime 2016)

Prix des Vinalies 2016 - Concours des Œnologues de France (Millésime 2015)

Liger d'Or 2014 – Concours des Vins du Val de Loire (Millésime 2013)

Médaille d'Or – Challenge International du Vin Blaye 2013 (Millésime 2012)

Sélections

🌿 Le Guide Hachette des Vins – Sélection 2015 (Millésime 2013)

« Dans sa robe jaune d'or, cette cuvée au nez citronné dévoile en bouche des arômes exubérants de fruits exotiques, avant de déployer une finale plus minérale »

🌿 Guide des Vins Bettane + Dessauve 2015 (Millésime 2013)

Terroir

Sols schisteux recouverts de galets roulés. Les vignes d'une trentaine d'années sont conduites en Agriculture Raisonnée.

Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 14 mois avec bâtonnages réguliers.

Commentaires

Le nez expressif à la fois sur des odeurs florales et des notes fruitées (agrumes, orange, abricot), s'enrichit de délicates nuances toastées. La bouche à l'attaque souple offre une texture fraîche et tonique avec des arômes fruités. La finale persiste sur une belle puissance minérale. Superbe, harmonieux et racé.

Suggestion de service

Servir jeune avec... apéritif, huîtres et palourdes fraîches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées...

