



DOMAINE VITICOLE DU HAUT BOURG

HERVÉ ET NICOLAS CHOBLET

*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

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie Pavillon



Rendements :	48 hecto/hectares
Particularité :	sélection parcellaire « Pavillon »
Type de sol :	Sable rouge et gravier, petits galets roulés de quartz. Sous-sol : schiste et amphibolite.
Mode de Culture :	Raisonnée certifiée TERRA VITIS, enherbement, travail du sol, Taille en guyot simple
Densité de plantation :	6500 à 7000 pieds/hectares
Age des vignes :	40 ans
Cépage :	100 % Melon de Bourgogne
Vinification :	60 % Pressurage direct, 30 % Macération pelliculaire, 10 % filtration de bourbes. Débourage de 48 heures à 13°C environ, contrôle des températures de fermentation. Elevage sur lie pendant 8 mois. Bâtonnage des lies après fermentation
Conditionnement :	Bouteille : Bourguignonne légère teinte Cannelle Bouchon : Diam3 Carton : 6 verre sur verre ou 12 export
Notes de dégustation :	Robe : légèrement verte avec des reflets or Arômes : ananas, fruits exotiques, minéral Bouche : riche avec une très belle longueur
Accords :	Fruits de mer et poissons en sauce
Température de service :	10°C
Garde :	3 à 5 ans

www.hautbourg.fr