



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

2012



Rendements :	20 hecto/hectares
Particularité :	Sélection parcellaire et élevage sur lie fine de 63 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
Densité de plantation :	6500 à 7000 pieds/hectares
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 63 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 : Coings, ananas, fruits secs. Très belle minéralité. Bouche : très riche, beaucoup de gras, très belle longueur.
Accords :	Apéritif, poissons en sauce, fromage
Température de service :	12°C
Garde :	10 ans

www.hautbourg.fr