



Muscadet Côtes de Grandlieu
Gros Plant, IGP Val de Loire

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

HAUT BOURG

HERVÉ ET NICOLAS CHOBLET

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie

Pavillon du Haut Bourg



Particularité :	sélection parcellaire « Pavillon »
Type de sol :	Sable rouge et gravier, petits galets roulés de quartz. Sous-sol : schiste et amphibolite.
Mode de Culture :	En conversion à l'agriculture Biologique
Densité de plantation :	6500 à 7000 pieds/hectares
Age des vignes :	40 ans
Cépage :	100 % Melon de Bourgogne
Vinification :	70 % Pressurage direct, 30 % Macération pelliculaire. Débourage de 48 heures à 13°C environ, contrôle des températures de fermentation. Elevage sur lie pendant 8 mois. Bâtonnage des lies après fermentation
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