



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

Signature du Haut Bourg



Particularité :	sélection parcellaire
Type de sol :	Sable rouge et gravier, petits galets roulés de quartz. Sous-sol : schiste et amphibolite.
Mode de Culture :	Agriculture raisonnée certifiée Terra Vitis
Densité de plantation :	6500 à 7000 pieds/hectares
Age des vignes :	50 ans
Cépage :	100 % Melon de Bourgogne
Vinification :	Vendangé à la limite de la surmaturité, ce Muscadet a été élevé sur lie fines pendant 72 mois en cuve souterraine. Contrôle des températures de fermentation 2 à 3 batonnages la première année.
Notes de dégustation :	Robe : or avec des reflets verts Arômes : complexe, agrume, pêche jaune, poire, réglisse Bouche : très riche avec une très belle longueur.
Accords :	Poissons en sauce, coquilles Saint Jacques, fromage de chèvre.
Température de service :	12°C
Garde :	5 ans

www.hautbourg.fr