

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



LOIRE

# BONNETS BLANCS BONNET-HUTEAU

*AOP Muscadet Sèvre et Maine - sur - Loire*



**OUVRIR** } 30 mins avant  
**SERVIR** } 12°C  
**GARDE** } 5 ans

### **Terroir :**

Sol peu profond et sablo-limoneux sur gneiss, lit-dit "La Tarcière".

**Cépages :** 100% Melon de Bourgogne

**Vinification :** Vendanges manuelles en grappes entières.

Levures indigènes, pressurage lent, fermentation de 10-14 jours avec régulation des températures à 18-20°C.

**Élevage :** 6 mois sur lies fines.

## ACCORDS



### **APÉRO**

À déguster en bonne compagnie

### **BORD DE MER !**

Superbe sur un beau plateau de fruits de mer.



### **VEGGIE**

Idéal sur des ravioles de légumes aux herbes fraîches.

### **ITALIA !**

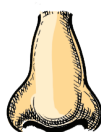
Superbe sur des pâtes fraîches aux coques en persillade.



## Notes de Dégustation



Robe  
jaune  
très pâle.



Expressif,  
fruits blancs, fleur  
d'acacia et mangue.



Bel équilibre entre souplesse et fraîcheur. Finale tendue, de beaux amers et notes salines.



Le Domaine Bonnet-Huteau se situe au cœur du vignoble du Muscadet et de l'appellation Sèvre et Maine, à 20 min de Nantes et à 10 km de Clisson, petite cité de caractère au charme Italien au bord de la Sèvre Nantaise.

Ce Domaine, site d'une demeure médiévale qui fut à l'origine de la commune de la Chapelle-Heulin, produit du Muscadet depuis plus de 150 ans.

Jean-Jacques, Rémi Bonnet et Vincent Pineau, exploitent le Domaine Bonnet-Huteau, en s'appliquant à développer toute la palette des saveurs des Muscadet de haute expression et la minéralité de chaque terroir : orthogneiss, micaschistes, amphibolite, granite...

Depuis 2005 nos 3 compères conduisent le vignoble en agriculture biologique. Pour une viticulture respectueuse du sol et de la nature, le domaine est aujourd'hui tourné vers la biodynamie.



**BONNET-HUTEAU**  
VIGNERONS

*La - Chapelle - Heulin*

**BONNET-HUTEAU**



*Caves Maillol* -

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération