

DOMAINE HERBAUGES

Classic

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE

« Domaine Herbauges Classic »

100% Melon de Bourgogne

Récompenses / Awards

Médaille d'Argent - Silver Medal - Concours Général Agricole de Paris 2017 (vintage 2016)

Médaille d'Or – Gold Medal – Concours Ligiers des Vins du Val de Loire 2017 (vintage 2016)

Prix des Vinalies 2016 - Concours des Œnologues de France (Millésime 2015)

Liger d'Or – Gold Liger – Concours des Vins du Val de Loire 2014 (Vintage 2013)

Médaille d'Or - Gold Medal – Challenge International du Vin Blaye 2013 (Vintage 2012)

Sélections

🍷 Guide Hachette des Vins – Sélection 2015 (Vintage 2013)

🍷 Guide des Vins Bettane + Dessauve 2015 (Vintage 2013)

Terroir / Soil

Sols schisteux recouverts de galets roulés. Les vignes, d'âge moyen de 30 ans, sont conduites en Agriculture Raisonnée.

30-year-old vines planted on pebble covered schist soil and managed with Sustainable Agriculture practices.

Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût, puis élevage « sur lie » de 8 à 14 mois avec bâtonnages réguliers.

At low temperatures conserving the aromas of the must, then matured on the lees 'sur lie' from 8 to 14 months with regular 'bâtonnages'.

Commentaires / Winemaker's comment

Nez expressif à la fois sur des odeurs florales et des notes fruitées (agrumes, orange, abricot), s'enrichit de délicates nuances toastées. La bouche à l'attaque souple offre une texture fraîche et tonique avec des arômes fruités. La finale persiste sur une belle puissance minérale. Superbe, harmonieux et racé.

Expressive nose both on floral smells and fruity notes (citrus, orange, apricot), enriched by delicate toasted overtones. The mouth whose attack is supple, gives a fresh and tonic texture with fruity aromas. The finish persists on a nice mineral strength. Superb, harmonious and racy.

Suggestion de service / Serving suggestion

Servir jeune avec... apéritif, huîtres et palourdes fraîches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées....

Serve young with... Aperitif, fresh oysters, clams, shellfish, mussels with white wine 'marinières', fillets of sardines, grilled eel...

