

## Bonnet & Huteau

Bonnet & Huteau produserer biodynamiske Muscadeter fra Loire dalen. Alle vinmarkene vinifiseres separat og flaskes likeledes. Vinene lagres på bunnfallet i en lengre periode for å få fylde og særpreg. Vinene uttrykker en utrolig mineralitet og friskhet til tross for dette.

Brødrene Jean Jaques og Rème Bonnet produserer vinene, begge er «terroirister» og har en klar visjon for vinene sine!

Sertifisert Biodynamisk.

<i>Vin navn</i>	<i>Muscadet «Château la Tarcière» Sür-Lie 2013</i>
<i>Produsent</i>	Bonnet & Huteau
<i>Område</i>	Loire
<i>Alkohol</i>	11,8%
<i>Druetype</i>	Melon de Bourgogne
<i>Restsukker</i>	1,8 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	122,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Tradisjonell vinifikasjon, før den er lagret 6 måneder Sür-Lie. Jordsmonnet består av skifer og gneis. Aromaer av hvit steinfrukt, flint, lime, østers og toast. Elegant, slank og mineralsk i munnen. Moden frukt og frisk avslutning. Tørr og mineralsk finish, forholdsvis lav alkohol.
<i>Matfølge</i>	Skalldyr, Østers, Hvit fisk og Aperitif