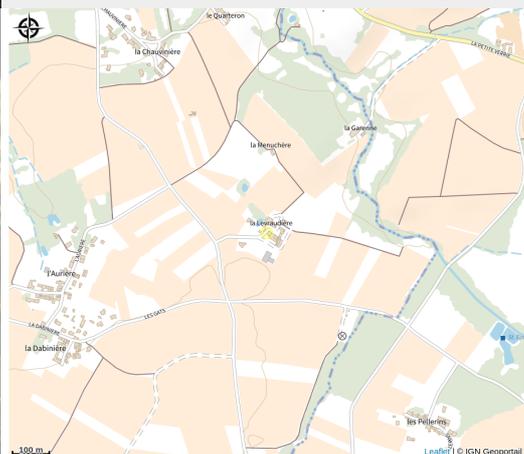


DOMAINE BONNET HUTEAU



Crédit photo : (PAUL STEFANAGGI)

Nous vous proposons un parcours dans notre chai pour vous expliquer le travail du vin et la façon dont nous élaborons nos cuvées ainsi la salle où se trouvent nos amphores. Chaque visite s'accompagne d'une dégustation commentée des vins du domaine.

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Jean-Jacques et Vincent, vigneron passionnés, exploitent le domaine familiale depuis plus de 150 ans. Au centre de l'appellation Sèvre et Maine, à 20 minutes de Nantes et de Clisson, ils s'appliquent à développer toute la palette des saveurs d'un Muscadet de haute expression et la minéralité de chaque terroir : gneiss, micaschiste, amphibolite et granite . La viticulture, respectueuse du sol de la nature : labour, fertilisation organique, traitement à base de tisanes de plantes ,est certifié "Agriculture Biologique" depuis 2005 et Biodynamique depuis 2010 (certifié Biodyvin). Les Muscadet Bonnet-Huteau, mis en bouteilles après un élevage sur lie avec une faible dose de sulfites vous invitent sans modération à la découverte du vignoble de Nantes. |Nous vous proposons un parcours dans notre chai pour vous expliquer le travail du vin et la façon dont nous élaborons nos cuvées. Vous aurez notamment l'occasion de découvrir la sublime salle où se trouvent nos 8 amphores. Chaque visite s'accompagne d'une dégustation commentée des vins du domaine (nous adaptons le contenu au groupe, selon vos envies).| De 2 à 15 personnes|1h30| 10€ / personne.| Ouvert avec ou sans rendez vous du lundi au samedi de 9h30 à 18h.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

4 La Levraudière
44330 LA CHAPELLE-HEULIN
bonnehuteau@gmail.com
<http://bonnet-huteau.com>