vojacek wijnen

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2025 les Gautronnières



DOMEIN

Domaine Bonnet-Huteau maakt al meer dan 150 jaar wijn in het hart van Muscadet Sèvre et Maine. Rémi en Jean-Jacques Bonnet willen vooral het terroir laten spreken. Hun 40 hectare wijngaarden liggen op een bijzondere lappendeken van gneiss, micaschist, amfiboliet en graniet. Biologische en biodynamische wijnbouw, handmatige oogst, natuurlijke gisten en rijping op de lies zorgen voor Muscadets die puur, levendig en uitgesproken mineraal zijn. Geen gemaakte wijnen, maar echte terroirwijnen waarin je de plek terugproeft. Voor Les Gautronnières komen de druiven van 20 tot 30 jaar oude stokken op ondiepe bodems van amfiboliet. De wijn bestaat volledig uit Melon de Bourgogne en rijpt zes maanden op de lies.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Heerlijk frisse en verfijnde Muscadet met sappig wit fruit, citrus en een subtiele zilte toets. In de mond mooi rond en soepel, maar met die kenmerkende minerale spanning en opwekkende fraîcheur. Lichtvoetig, zuiver en dorstlessend, met in de afdronk iets van vuursteen en zeezout. Zo'n wijn waarvan het glas ongemerkt steeds weer leeg is. Muscadet volgens het boekje!

DRUIVENRAS

Melon de bourgogne

GASTRONOMIE

Vroeger werd Muscadet nog wel eens weggezet als 'mosselwijn'. Dat kan natuurlijk, maar hier zijn veel meer mogelijkheden, het gaat perfect bij oesters en fruits de mer, maar is ook heerlijk bij coquilles, ceviche, zeetong, kabeljauw, sushi en frisse geitenkaas. Door zijn zilte mineraliteit een natuurlijke begeleider van alles wat uit zee komt.

BEWAARTERMIJN 2026 - 2029+

LAND Frankrijk

STREEK Loire

OOGSTJAAR 2025

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Bonnet-Huteau Vignerons

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus