



GOULAINÉ

DOMAINE *Bonnet Huteau*

Jean-Jacques et Rémi Bonnet, vignerons passionnés, exploitent le Domaine Bonnet Huteau, propriété familiale depuis plus de 150 ans, au centre de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine. Ils s'appliquent à développer toute la palette des saveurs d'un Muscadet de haute expression et la minéralité de chacun de leurs Terroirs. Démarrée en 2005, l'Agriculture Biologique est au centre de la Viticulture du Domaine qui se veut respectueuse du sol et de la nature. Depuis 2010 l'ensemble du vignoble est conduit en Biodynamie.

Vendange Manuelle sur toutes les cuvées de Terroir, le Cru Goulaine, ainsi que sur les IGP rouge et Méthode Traditionnelle. Vinification uniquement avec les levures naturellement présente sur le raisin (levures indigènes).



Jean-Jacques BONNET

La Levraudière - 44330 La Chapelle Heulin

Tél. 02 40 06 73 87 - Port. 06 84 69 53 71

Mail : bonnet.huteau@gmail.com

Site : www.bonnet-huteau.com

LES CUVÉES

Le Classique Muscadet Sèvre et Maine « sur lie », La Tarcière.

Les Terroirs Muscadet Sèvre et Maine « sur lie », Terroir Les Dabinières. Muscadet Sèvre et Maine « sur lie », Terroir Les Gautronnières. Muscadet Sèvre et Maine « sur lie », Terroir Les Laures.

Les Parcellaires Cuvée « Médolia ».

Le Cru Muscadet Sèvre et Maine Cru Goulaine.

LES TERROIRS

Terroir de micashistes, Terroir de Roches Vertes et Amphibolite, Terroir de Granite.

LES CÉPAGES

Melon de Bourgogne, Chardonnay, Pinot Gris, Cabernet, Côt.

AOP & IGP

Muscadet Sèvre et Maine, I.G.P Val de Loire Blanc, I.G.P Val de Loire Rosé, I.G.P Val de Loire Rouge, Méthode Traditionnelle, Méthode Ancestrale.

LA DISTRIBUTION

45% Export, 25% Particuliers, 5% CHR, 15% Cavistes, Grossistes 10% GMS, Magasins spécialisés.

LE VIGNOBLE

Biologie Certifié Ecocert et Biodynamie certifié Biodyvin.