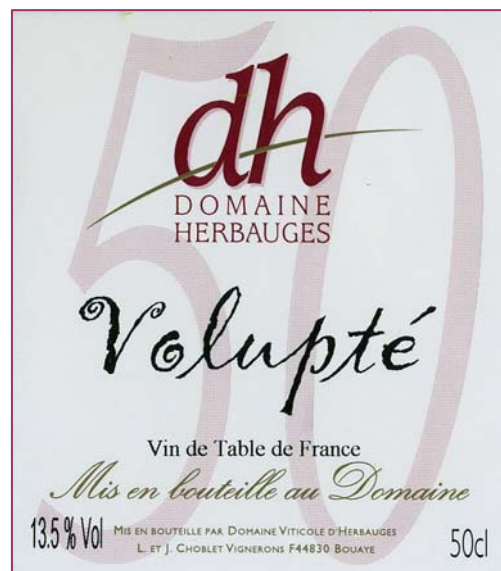


Volupté

Vendanges tardives



Cépage : Melon de Bourgogne

Age des vignes : très vieilles vignes

Terroir : Sur du granite chaud à gros grains, ces très vieilles vignes ont été éclaircies tout l'été de sorte à laisser 1 à 2 grappes par pied. Le raisin a ensuite été cueilli en surmaturité à la fin du mois d'octobre.

Dégustation

Arômes : fruits exotiques et fruits confits

En bouche : équilibre entre gras et acidulé

Accords mets et vin : apéritifs, foies gras et fromages à pâte persillée, type Roquefort, Bleu... En fin de repas, il sera le compagnon idéal de vos desserts aux fruits et chocolats.

Température de service : entre 10 et 12°C

Vignoble de Lorière et d'Herbauges

Route de la Gare – Les Herbauges – F-44830 Bouaye - Tél : +33 (0)2.40.65.44.92 – Fax : +33 (0)2.40.65.58.02
<http://www.domaine-des-herbauges.com> - E-mail : jerome.dh@wanadoo.fr ; severinel.dh@orange.fr