



# Domaine Herbauges – Melon Blanc – AOP Muscadet

Wijnstijl:	wit fris
Druiven:	Melon Blanc
Jaargang:	2024
Wijndomein:	Domaine des Herbauges
Regio:	Pays Nantais
Appellatie:	AOP Muscadet
Alcohol :	11%



 **Aroma en smaak:** Het aroma van deze Melon Blanc (vroeger: Melon de Bourgogne) is mineralig en fruitig: wit fruit zoals appel en peer. De smaak is fris en levendig, zacht, met toetsen van appel en peer, en een bittertje in de afdrank. Verfijnde, delicate Muscadet die mooi in balans is.

 **Food pairing:** Mosselen, koude oesters, schaaldieren, sardientjes, paling

 **Goed om weten:** Wijnstokken van ongeveer dertig jaar oud op een ondergrond van schist en keien. De vinificatie gebeurt op lage temperatuur om de aroma's van de most te behouden, daarna volgt een rijping “sur lie” (op de droesem) gedurende 8 tot 1 maanden, met regelmatige “bâtonnage” (omroeren).



[www.wijnstroom.be](http://www.wijnstroom.be)

[marc@wijnstroom.be](mailto:marc@wijnstroom.be)

0474 718076

## Domaine des Herbauges



Het domein Domaine des Herbauges omvat vijf wijndomeinen die worden geleid door Jérôme Choblet, vierde generatie en één van de beste vertegenwoordigers van de Muscadet-wijnen.

Reeds in 1980 besloot de vader van Jérôme wijn te gaan maken op een milieuvriendelijke manier. Hij was er toen al van overtuigd dat dit de enige manier is om de volledige expressie van het terroir mogelijk te maken en het milieu te beschermen. Sinds 2011 is het domein Terra Vitis gecertificeerd en sinds 2016 ook als Haute Valeur Environnementale.

Bij de vinificatie gaat zeer veel aandacht naar het behouden van de aroma's en de frisheid van de druiven. De most (ongefermenteerd druivensap) wordt gekoeld en op een temperatuur tussen 7 en 9°C gehouden gedurende een koude bezinkingsperiode van maximaal 48 uur. Het doel is om de maximale expressie van het fruit en het terroir te behouden.

De gisting begint langzaam na 3 tot 5 dagen. De temperatuur wordt continu en zorgvuldig gecontroleerd om de aroma's en frisheid die specifiek zijn voor elk van de druivensoorten en terroirs te benadrukken. Het duurt tussen 15 en 18 dagen voordat natuurlijke gisten suiker in alcohol omzetten. De Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie rijpt daarna meerdere maanden op de droesem.



[www.wijnstroom.be](http://www.wijnstroom.be)

[marc@wijnstroom.be](mailto:marc@wijnstroom.be)

0474 718076