

LUMINESCENCE

Fines Bulles de LOIRE

GRAND VIN DE LOIRE



Cépages/ Varietal: 40% Chardonnay, 30% Grolleau Gris, 30% Melon de Bourgogne



Viticulture: Assemblage subtil de nos cépages locaux dans une méthode traditionnelle pour exprimer au mieux le caractère de chacun. Subtle blend of our local grapes in a traditional way to better express the character of each. The estate is cultivated using Sustainable Agriculture practices.



Vinification: Elevage sur lattes de plus de 15 mois. Aging on lath for at least 15 months



Notes de dégustation/Tasting: Le nez est puissant et aromatique. La bouche est bien construite et révèle à la fois des arômes de fleurs et de fruits, tout en élégance et légèreté. Un vin frais avec une belle longueur en bouche. Powerful and aromatic nose. The harmonious and elegant mouth reveals floral and fruity aromas. So fresh, rich but zesty palate on green apples, exotic fruits with coffee hints... everything perfectly balanced and long. Incredible!



Accords mets et vin/Food pairing: Apéritif, dessert. Aperitif, dessert.

Récompenses/Awards:



« Has a broad feel, with hints of butter, pear and piecrust. The mousse has a racy edge that lends spine and balance »
88 Points, JM, Wine Spectator



DOMAINE DES HERBAUGES

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492

contact us : commercial@domaine-des-herbauges.com - visit us : www.domaine-des-herbauges.com