



## MUSCADET SÈVRE ET MAINE A.C. BIO “Clos Armand”

### Domaine Michel Delhommeau – Monnières



Die Rebsorte für den Muscadet ist der Melon de Bourgogne. Er hat seine Herkunft in Burgund und wurde im Mittelalter vor allem dank der handeltreibenden Holländer aufgrund seiner Frosthärte hier erfolgreich angepflanzt. Er wird auch als „Auxerrois Gros“ bezeichnet und eignet sich ideal für den Weinausbau auf der Feinhefe. Das Ergebnis sind gehaltvolle Weine mit besonderer Haltbarkeit

Die Reben für den „Clos Armand“ sind die Ältesten ( 30-50 Jahre) des Weingutes und wachsen auf der Parzelle „Clos Brafandré“, die aus den typischen Böden von Gneiss ( Granit + Quarz) und Gabbro ( Basalt) besteht. Der Wein ist von mineralisch- trockenen Charakter ( 12-monatigen Feinhefeausbau), klar in seinem Fruchtausdruck und dabei sehr konzentriert – ein „Bonbon“ für Liebhaber klassischer Muscadets.

Abfüller	Domaine Michel Delhommeau - 9, La Huperie, F-44690 Monnières
Allergene	Sulfite
Typ:	Weißwein
Sorte:	Melon de Bourgogne
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 12,00%Vol
Jahrgang:	2018
Genußreife:	bis 2023
Speiseempfehlung:	Fischgerichte, Kalb, Schwein, Gemüse

### Über den Winzer:

Die Appellation „Muscadet sur lie“ teilt sich auf in drei Regionen: Les Côtes de la Loire, „Côtes de Grandlieu“ und „Sèvre et Maine“, in der auch die 10 Cru's zu finden sind ( u.a. „Monnières-Saint Fiacre“). Vor allem die ausgezeichneten seltenen mineralischen Böden an Mica-Schiefer, Gneiss- und Gabbrogestein bringen in dieser „Weinbauregion zwischen den Flüssen Sèvre et Maine“ ausgezeichnete Weißweine von besonderem Charakter hervor.

Die Familie Delhommeau betreibt in Monnières im Zentrum der Appellation „Muscadet Sèvre et Maine“ schon in der 3.Generation Weinbau. Michel hat im Jahre 1992 die Geschicke im Weingut von damals 12 Hektar übernommen. Heute sind es 25 Hektar, die er seit mehr als 12 Jahren nach biologischen Grundsätzen kultiviert. Das Weingut liegt quasi im Herzen der Muscadet-sur-lie-Produktion. Er produziert seine Weine größtenteils auf diesem besonderen mineralischem Gestein, dem Gneiss und dem Gabbro. In Verbindung mit einem 6-36monatigem Ausbau auf der Feinhefe ( Resthefe, die nach dem 1.Abstich der Grobhefe übrigbleibt) sind diese Weine mit einer Haltbarkeit bei gleichzeitiger Frische begünstigt. Michel macht sprichwörtlich „Terroirweine“ – jeder seiner Weine kann eine Geschichte über seine Herkunft erzählen – Chapeau!