



## MUSCADET SÈVRE ET MAINE A.C. BIO “Cuvée Symbiose”

### 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 das „Cuvée Symbiose“ wachsen auf der Parzelle „Fief Seigneur“, die aus den typischen Böden von Gneiss, der als ältestes Gestein der Erde gilt, bestehen. Gneiss ist grobschiefrig (Mica-Schiefer) mit eingelagerten Kristallen an Granit + Quarz, die dem Wein eine „feste“, mineralische Geschmacksfülle an gelben Früchten gibt. Mit seiner gelben Farbe zeigt er eine besondere Klasse auf – für mich ein „Muscadet de Excellence“!!

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 2024
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!