



**Appellation** : IGP Val de Loire.

**Dénomination** : La Muse Gamay.

**Le domaine** : Huteau-Boulangier à Vallet.

Vignerons à Vallet, au cœur de l'AOP Muscadet Sèvre et Maine, Catherine et François Boulangier sont passionnés par le Melon de Bourgogne, cépage unique de ce merveilleux vin. Leurs Cuvées respectent l'histoire de leur terroir, le Micaschiste. Au fil des voyages et des millésimes, ils nous font part de leur passion pour un cépage et son terroir. Le Micaschiste règne en maître sur le domaine de 45 hectares.

**Le terroir** : Le Micaschiste

**Les Cépages** : 100% Gamay.

**Elevage** : Cuve inox.

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation** :

Couleur à la robe rouge cerise, limpide et brillante. Nez riche aux notes de fruits rouges très mûrs. Une bouche friande et gourmande, légèrement épicée-poivrée. Cette cuvée accompagne à merveille viandes blanches, charcuteries. A servir légèrement frais pour encore plus de plaisir.

**Certification** : Culture raisonnée non certifiée.

