

Domaine du Bois Joly

Certified High Environmental Value III level, of Environment Management System



Harmonie 2018

AOC Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie



Médaille d'Or, Concours des vignerons indépendants en 2019
Gold Medal, Independent Vine Growers Competition in 2019

Le Domaine du Bois Joly est une exploitation familiale qui compte 30 hectares de vignes, âgées en moyenne entre 30 et 60 ans pour les plus anciennes. L'exploitation est située au Pallet à 20 kilomètres au sud-est de Nantes au cœur du Sèvre et Maine. Ce Muscadet généreux, empreint de minéralité, est synonyme de convivialité tant il s'adapte à tous les moments de la journée, qu'elle soit festive ou non. De plus, l'élevage sur lies (dépôt naturel émis au cours de la fermentation alcoolique) lui confère un caractère perlant en bouche et une certaine fraîcheur. Les années lui apportent des nuances variées de couleurs et de puissances aromatiques.

CÉPAGE : 100% Melon de Bourgogne

SOL : Schiste et Gabbro du Pallet

DÉGUSTATION : Belle robe or très pâle, nez ouvert avec des notes de fleurs blanches, de melon, pêche, abricot, et une petite touche d'agrumes. En bouche, belle attaque vive, puissant avec une certaine minéralité et un petit effet perlant qui rajoute de la fraîcheur. Le vin est très gourmand, rond et bien équilibré. Pur est précis au nez et en bouche.

ACCORD METS/VIN: Son « harmonie » est parfaite avec les poissons et autres délicatesses marines. Ce Muscadet est reconnu pour ses accompagnements de fruits de mer, crustacés et autres poissons, ou peut être servi à l'apéritif en guise de découverte.

Température de service : de 9 à 11 °C

A consommer dans les deux ans, sauf si vous affectionnez les millésimés et leurs arômes de vieillissement ; dans ce cas, ne pas hésiter à le mettre à l'abri des convoitises.

Domaine du Bois Joly is a family estate with 30 hectares of vines, aged between 30 and 60 years old for the oldest. It is located in Pallet, 20 kilometers to the southeast of Nantes in the heart of Sèvre and Maine.

This generous Muscadet, full of minerality, is synonymous with conviviality as it adapts to all times of the day, whether festive or not. In addition, the aging on lees (natural deposit emitted during the alcoholic fermentation) gives it a pearling character in the mouth and magnify its freshness. The years bring him various shades of colors and aromatic powers.

GRAPE VARIETY: 100% Melon de Bourgogne

SOIL : Schiste et Gabbro du Pallet

TASTING NOTES: Nice very pale gold color, open aromas with notes of white flowers, melon, peach, apricot, and a touch of citrus. On the palate, a lively attack, powerful with some minerality and a small pearling effect that adds freshness. The wine is very gourmand, round and well balanced. Pure is accurate on the nose and on the palate.

FOOD / WINE MATCHING: Its "harmony" is perfect with fish and other marine delicacies. This Muscadet is absolutely perfect with seafood, shellfish and other fish, or can be served as an aperitif as a discovery.

Wine service temperature: 9 to 11 °C

To be consumed within two years, unless you like vintage wines and their aging aromas; in this case, do not hesitate to put it away from covetousness.

