

MUSCADET Sèvre et Maine CHATEAU THEBAUD 2013 Dom HUCHET J.& MOURAT J

on distingue des nuances olfactives évoquant les végétaux aromatiques comme le fenouil ou la réglisse, ainsi que les épices comme l'anis. La bouche est



Référence : 470738

Prix : 17.30 €

Descriptif :

MUSCADET Sèvre et Maine CHATEAU THEBAUD 2013 Dom HUCHET J.& MOURAT J

L'AOC Muscadet est une mosaïque de sols associée à un seul et unique cépage, le Melon de Bourgogne, donnant de grands vins blancs secs de Loire. EN 2011, l'INAO reconnaît 7 crus communaux défendus par des Artisans Vignerons, Jérémie HUCHET & J. MOURAT voulurent présenter ces terroirs d'exception. La sélection de cette AOC Parcelle est née de 2 Artisans Vignerons partageant les mêmes valeurs de leur métier, et ont déniché des lieux uniques pour l'élaboration de crus de grande expression, de terroirs situés sur un socle de roches plutoniques (gabbro, granit) et métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite...). Leurs cuvées s'appellent les Bêtes Curieuses ?

Château-Thébaud est constitué de buttes et coteaux sur un sous-sol unique de granodiorite et de gneiss, situé au sud de Nantes, souvent abrupts et boisés, qui forment une sorte d'arc autour de la Maine.

notes de dégustation :

Le nez est floral et très aromatique, on distingue des nuances olfactives évoquant les végétaux aromatiques comme le fenouil ou la réglisse, ainsi que les épices comme l'anis. La bouche est souple, équilibrée, avec

beaucoup de finesse et des finales légèrement salines très agréables qui apportent de la fraîcheur .

cépage : 100 % melon de Bourgogne, sur Granit de Château-Thébaud , vignes de 50 ans, rendement 7000 pieds à l'hectare, Les vignes sont labourées et cultivées sans intrants chimiques. Elevage en cuve souterraine pour éviter les variations de température, à la nantaise, sans bâtonnage. Ces vins demandent du temps pour développer leurs qualités, ils exigent donc des élevages prolongés sur lie, de 36 à 48 mois.

accords: crustacés et poissons cuisinés, les épices et plats orientaux ainsi que les fromages de chèvre.

T°S: 8-10°C

G: 2023

[Lien vers la fiche du produit](#)