



Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

Brut Nature Bretesche 1387

Dégustation

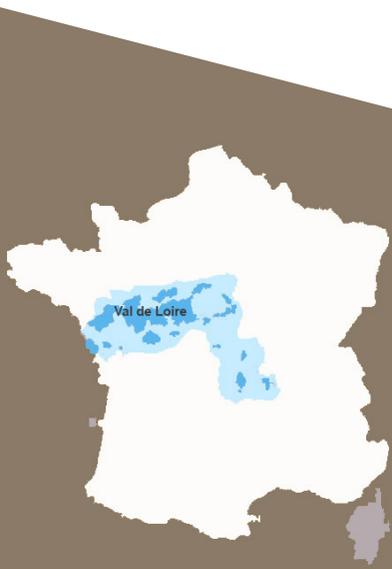
Bulle fine, nacrée, qui éclaire l'opalescence pâle et dorée, iodé comme l'océan, à l'anis et la réglisse rafraîchissants. Le zeste de citron donne en bouche du répondant. Et puis, il y a ce croquant, cette pincée de poivre, la gelée d'agrumes et la finale tranchante.

Terroir

Le Château de la Bretesche, clos de vigne de 13 ha, est situé sur les coteaux Sud de la Sèvre. Propriété au passé très riche dont les premiers écrits mentionnant la culture de la vigne remontent à 1387. En novembre 2005, Jérémie reprend le clos de vigne en fermage.

Melon de Bourgogne

Le Muscadet est issu d'un cépage unique le melon de Bourgogne. En 1709, après une terrible gelée, le cépage melon a quitté sa Bourgogne natale pour s'implanter sous un climat plus océanique. près de la Loire et de l'océan Atlantique.



Méthode traditionnelle



Cépage:

100% Melon de Bourgogne



Température de service:

9-11C



Potentiel de garde:

3 ans



Accords mets et vins:

à l'apéritif.



Vinification et élevage:

24 mois d'élevage sur lattes.



**La Chauvinière,
44690 Château-Thébaud
Tél : 02 40 06 51 90
07 88 94 24 53**



accueil@jeremie-huchet-vigneron.fr

jeremie-huchet-vigneron.fr



Jérémie Huchet Vigneron