



# Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

## Muscadet de Sèvre et Maine Domaine de la Chauvinière Fût de Chêne

### Dégustation

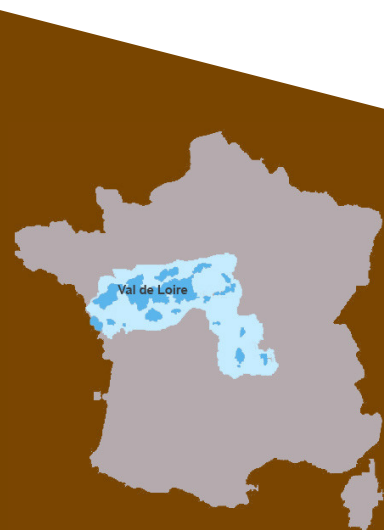
Notre Muscadet Sèvre et Maine sur lie Domaine de la Chauvinière, avec sa robe blanc-vert, son nez complexe et intense, sa bouche à la longue finale où se distinguent des arômes de fleurs blanches, allie fruité et finesse.

### Terroir

Le terroir est unique : c'est un granit, (granodiorite à biotite et hornblende) baptisé granit de Château-Thébaud. Il ne représente qu'un îlot au cœur du vignoble Muscadet, environ 4 % . Ces terroirs granitiques « très avancés dans leur altération » permettent à la fois un excellent drainage naturel de l'eau et un très bon enracinement pour la vigne. La typicité de notre terroir nous permet de produire un Muscadet très fruité.

### 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 natal pour s'implanter sous un climat plus océanique, près de la Loire et de l'océan Atlantique.



AOC

Muscadet "Sèvre et Maine



### **Cépage:**

100% Melon de Bourgogne



### **Température de service:**

10-12C



### **Potentiel de garde:**

3-4 ans



### **Accords mets et vins:**

Il accompagne à merveille  
coquillages, crustacés,  
poissons.



### **Vinification et élevage:**

Elevage en barrique dans notre chai



**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**