



Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

Muscadet Les Quinze Hommées



Dégustation

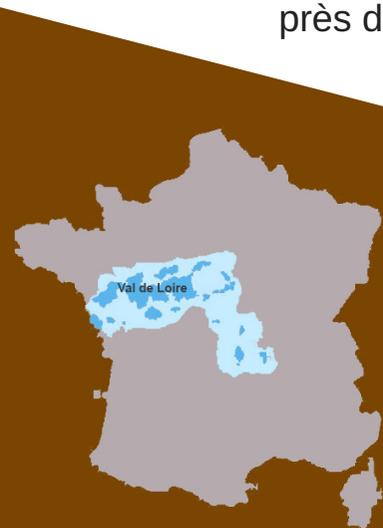
Ce Muscadet est tout en finesse et fruité. Belle robe or vert. Fruits exotiques et citron. Il est agréablement fruité avec son léger perlant qui lui, donne toute son élégance.

Terroir

Le Château de la templerie se situe sur un terroir composé de granit de Clisson bercé dans le Sud de la Sèvre et Maine. Les vignes forment des îlots sur les buttes qui émergent au sein d'un paysage dédié aux prairies et cultures, ouvert et bien ventilé. Ses sols ont une texture grossière de sables et de cailloux très drainants, peu fertiles. Au niveau du sous-sol, on note la présence d'une identique roche-mère : "le granite de Clisson". Cette particularité est due à sa proximité d'une faille géologique. Ce socle fracturé favorise l'implantation profonde des racines de vignes.

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



Cépage:

100% Melon de Bourgogne



Température de service:

12C



Potentiel de garde:

3-4 ans



Accords mets et vins:

Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, cuisine asiatique.



Vinification et élevage:



Pour la vinification, nous utilisons des technologies de pointe (presseur pneumatique, contrôle des températures), tout en respectant nos traditions et notre terroir.

**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