



Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie Domaine de la Chauvinière

Dégustation

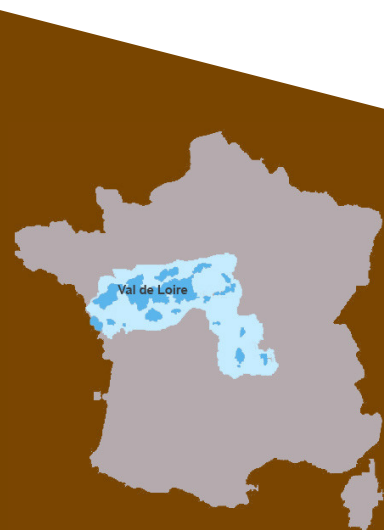
Notre Muscadet Sèvre et Maine sur lie Domaine de la Chauvinière, avec sa robe blanc-vert, son nez complexe et intense, sa bouche à la longue finale où se distinguent des arômes de fleurs blanches, allie fruité et finesse.

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 sur Lie"



Cépage:

100% Melon de Bourgogne



Température de service:

12C



Potentiel de garde:

3-4 ans



Accords mets et vins:

Il accompagne à merveille
coquillages, crustacés,
poissons



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. Durant tout l'hiver, le Muscadet reste sur ses lies fines ; mois après mois, la complexité aromatique s'affirme et la structure s'amplifie. Progressivement, l'autolyse des levures se réalise, libérant des acides aminés et ainsi favorisant l'augmentation de la complexité aromatique.

**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