



Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Clos les Montys vignes de 1914

Dégustation

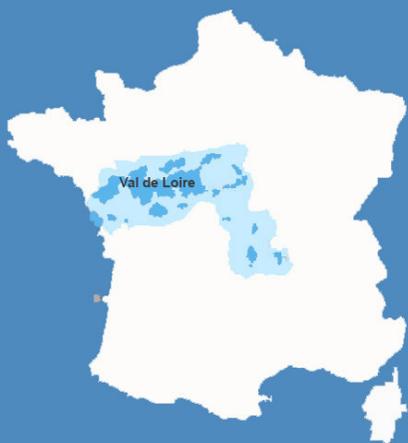
Ce Muscadet Sèvre et Maine sur lie jaune pâle aux reflets verts, développe un nez de fleurs blanches (acacia), sa bouche minérale et perlante évolue sur des notes agrumes, pour finir tout en rondeur.

Terroir

L'exposition du Clos les Montys et son terroir exceptionnel (sol superficiel parsemé de grès sur roche mère d'amphibolite et de métagabbro) confèrent à la vigne une précocité peu commune. Elle est, en effet, une des premières à étaler ses feuilles au printemps. Paradoxalement, ce terroir, dit de « roches vertes », nous offre une vendange à la peau épaisse (grâce au calcium) qui ne s'altère pas et peut être récoltée assez tardivement. Ces deux phénomènes nous permettent d'obtenir une phase de maturation très longue et donc un Muscadet charnu, structuré, un Muscadet de garde.

Chapeau Melon

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.



AOC

Muscadet "Sèvre et Maine"



Cépage:

100% Melon de Bourgogne



Température de service:

10-12C



Potentiel de garde:

4 ans



Accords mets et vins:

Ce Muscadet accompagne crustacés, coquilles Saint-Jacques et poissons ainsi que les fromages.



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.



**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**