



Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie L'inattendu

Dégustation

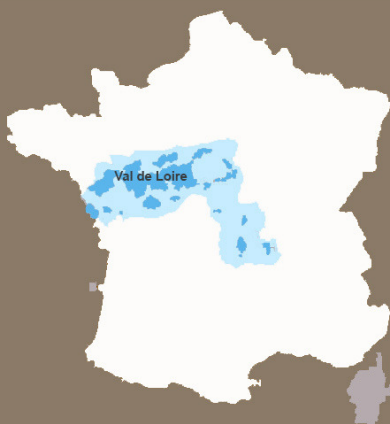
Muscadet de terroir et vin de gastronomie, il se caractérise par sa robe dorée. Son nez, de fruits secs et de fleurs blanches, s'ouvre sur une bouche opulente et minérale.

Terroir

Les sols sont assez pentus, de texture plutôt fine et limono-sableuse, de profondeur moyenne. Ils sont néanmoins plus argileux sur les altérites, ces formations géologiques nées de la décomposition des gneiss, roche dominante de ce cru.

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.



AOC
Muscadet "Sèvre et Maine sur Lie"



Cépage:

100% Melon de Bourgogne



Température de service:

9-11C



Potentiel de garde:

4 ans



Accords mets et vins:

A déguster avec des Saint-Jacques, des langoustines ou des araignées de mer.



Vinification et élevage:



Sur lie fine pendant 6 mois sans aucun soutirage ; 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 Vigneron