

CHATEAU THEBAUD



MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD 2013

Histoire : Reconnu comme cru communal Château Thébaud depuis 2017, ce vin de garde exprime l'excellence du terroir Type de « Granite Château Thébaud » cette cuvée est cultivée sur la rive gauche de la Maine.

Ce vin est élevé en cuve il a été conservé sur lie pendant 48 mois sans soutirage avec un batonnage tous les 6 mois, ce qui permet un épanouissement du fruit et du terroir.

Cépages : 100 % melon de bourgogne

Couleur : blanc sec

Surface : 0.87 ha

Age des vignes : 60 ans

Terroirs : sol limono sableux, roche métamorphique ortho gneiss

Notes de dégustation : jaune or aux nuances jaunes ambrées, nez fruits mûrs et minéral, réglisse noir, miel. Puissant et élégant, avec une finale légèrement salines...

Accords mets /vins : Apéritifs, Fruits de mer, coquilles st jacques, volailles à la crème, poisson mariné, fromages ...

Température de service : 12-14 °C

Durée de garde : 8 à 10 ans




**VIGNOBLE
DROUARD**

Vendange : le 21 septembre

Vinification : fermentation à 18 °

Elevage : en cuve 48 mois sans
soutirage avec batonnage

Degré alcoolique : 12 %

Bouteille : val de Loire antique

Bouchon : liège

Caisse bois : 6 bouteilles

Mise en bouteille à la propriété

