

CHATEAU THEBAUD



MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU THEBAUD 2014

Histoire : Reconnu comme cru communal Château Thébaud depuis 2016, 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 : 61 ans

Terroirs : sol limono sableux, roche métamorphique ortho gneiss

Notes de dégustation : jaune or aux nuances jaunes ambrées, nez subtil, mentholé, fruits jaunes. Minéral et généreux, 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

Vendange : le 18 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

