

# Famille Lieubeau Cru de Muscadet de Sèvre et Maine "Goulaine" blanc sec 2020



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille LIEUBEAU

Millésime: 2020

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 93/100

Cépage dominant: melon de bourgogne

**Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** Le Cru Goulaine, issu de sols très légers, à texture sableuse (serpentinite), développe une belle rondeur, des notes d'agrumes et de fruits bien mûrs, bref une complexité que l'on attend pas toujours sur un Muscadet. On comprend pourquoi Goulaine a été classé en "Cru" du Muscadet. C'est un très beau vin de garde, les 2020 sont parfaits en 2024, date de leur commercialisation et de leur arrivée dans nos stocks.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION De la famille lieubeau**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

[Commentaires sur ce](#)

**Famille Lieubeau Cru de Muscadet de Sèvre et Maine "Goulaine" blanc sec 2020 :**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **93/100**. *Les 2020 possèdent naturellement plus d'étoffe et d'épaisseur, comme Goulaine, délicieuse interprétation d'un muscadet gras, intense, savoureux, avec beaucoup de relief et de rythme dans les saveurs. Il évoluera avec grâce.*

**La Revue du Vin de France** (fév. 2024) : 92/100. *"Très bel équilibre revigorant pour ce blanc construit autour d'un gras séduisant et d'une fraîcheur svelte. Il devrait se profiler avec de fines nuances beurées en développant une saveur umami inimitable"*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** AOP Muscadet Sèvre et Maine Goulaine

**Couleur :** Blanc

**Roche :** Serpentinite

**Cépage :** Melon de Bourgogne

**Vignoble :** Sélection parcellaire de vignes de 40 ans, à faible rendement, exposées au Sud-Est. Culture biologique. Les sols sont labourés et les vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

**Vinification & Élevage :** Pressurage pneumatique en grappes entières avec sélection des jus. Débourage léger à froid. Fermentation en levures indigènes. Elevage de 24 mois sur lie, en cuve souterraine.

**Accord Mets & Vins :** Apéritif, Poissons, volaille et cuisine exotique.

**Description :**

La Butte de la Roche domine le marais de Goulaine telle la proue d'un bateau et ses pentes sont les premières vendangées dans le vignoble. Sur un terroir de serpentinite, les sols très légers, à texture sableuse développent des vins d'une belle rondeur, des notes d'agrumes et de fruits bien mûrs. Le microclimat doux lié au marais environnant et l'exposition Sud-Est du coteau en font le terroir le plus précoce de toute l'appellation.