

Famille Lieubeau Muscadet de Sèvre et Maine "Bel Abord" blanc sec 2023



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille LIEUBEAU

Millésime: 2023

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Bel Abord

RVF: 89/100

RVF: 88/100

Cépage dominant: melon de bourgogne

Description brève du produit :

Le coteau de Bel, magnifique terroir de gneiss faisant face au soleil levant, nous offre un Muscadet minéral aux notes de fruits intenses, avec une belle texture et une finale vive et saline.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Famille Lieubeau Muscadet de Sèvre et Maine "Bel Abord" blanc sec 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **89/100**. *Une série de 2023 parfaitement calibrés. L'ampleur et l'intensité de saveurs vont crescendo de Confluent à Bel Abord.*

La Revue du Vin de France (A. Goujard, juillet-Août 2025) "Tour de France des flacons épatants à moins de 15 €" : **88/100**. Un melon toujours droit dans ses bottes. Joliment floral et citronné, il file droit et nous fait saliver, sans nous percuter.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Appellation : AOP Muscadet Sèvre et Maine

Couleur : Blanc

Roche : Gneiss

Cépage : Melon de Bourgogne

Vignoble : Vignes de 40 ans, cultivées en agriculture biologique. Les sols sont labourés et les vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

Vinification & Élevage : Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Débourage à froid. Élevage de 9 mois sur lie, en cuve souterraine, avec batonnage régulier.

Accord Mets & Vins : Apéritif, carpaccios de poissons, fruits de mer.

Description :

Le coteau de Bel Abord fait face au village de Saint Fiacre et surplombe la rivière Maine. De ce beau terroir de gneiss, de ce vignoble faisant face au soleil levant, les ceps de Melon, cépage unique du Muscadet, puisent la fraîcheur, la minéralité et des notes de fruits intenses, avec une belle texture et une finale saline.