

Famille Lieubeau Cru de Muscadet de Sèvre et Maine "Goulaine" blanc sec 2022



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille LIEUBEAU

Millésime: 2022

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Goulaine

RVF: 92/100

Cépage dominant: melon de bourgogne

Description brève du produit :

92/100 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.

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **92/100**. *Goulaine assume un surplus de carrure et d'enveloppe, qui le fera évoluer avec grâce.*

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. Débourageage 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.