

# Famille Lieubeau Cru de Muscadet de Sèvre et Maine "Château-Thebaud" blanc sec 2022



Prix du produit :

**114,00 €**

**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: Château-Thebaud

Cépage dominant: melon de bourgogne

## Description brève du produit :

C'est le "Grand Cru" du Muscadet, "libéré" après trois ans d'élevage au domaine ! Il est issu de très vieilles vignes plantées sur gneiss, en surplomb du confluent des rivières Sèvre et Maine, cœur géographique et historique de l'appellation. Le coteau de l'Aulnaye offre un des plus beaux points de vue sur le vignoble de Nantes, mais c'est aussi et surtout, sans doute, le meilleur terroir de toute l'AOP !

## 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 "Château-Thebaud" blanc sec 2022**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** AOP Muscadet Sèvre et Maine "Château-Thébaud"

**Couleur :** Blanc

**Roche :** Gneiss

**Cépage :** Melon de Bourgogne

**Vignoble :** Sélection parcellaire de vignes de 70 ans, à faible rendement. 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. Débourbage léger à froid. Fermentation en levures indigènes. Elevage de 36 mois sur lie, en cuve souterraine, avec batonnage régulier.

**Accord Mets & Vins :** Homard, poissons au Beurre Blanc, Saint Jacques, épaule d'agneau confite.

**Description :**

En surplomb du confluent des rivières Sèvre et Maine, cœur géographique et historique de l'appellation, le coteau de l'Aulnaye offre un des plus beaux points de vue sur le vignoble de Nantes. Ce Muscadet est issu de nos plus vieilles vignes plantées sur gneiss. Trois années d'élevage sur lie en font un grand vin de garde et de gastronomie alliant fraîcheur et longueur en bouche sur des notes fumées, d'agrumes, de fenouil et d'anis.