

Famille Lieubeau Muscadet de Sèvre et Maine Château-Thébaud "La Minée" blanc sec 2022



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille LIEUBEAU

Millésime: 2022

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Minée

Bettane + Desseauve: 96/100

Cépage dominant: melon de bourgogne

Description brève du produit :

La famille Lieubeau s'est lancée dans une folle "chasse au trésor" après la découverte d'un écrit de 1616 faisant pour la première fois mention du Muscadet. Cette cuvée (premier millésime 2022) est issue de cette parcelle fondatrice, la première historique de Muscadet, remise en culture par le domaine après un travail pharaonique de recherches, d'arrachage et de complantation, sans oublier une vinification et un élevage "haute couture". A ce niveau, on n'ose plus parler de Muscadet. Pourtant, les Lieubeau sont si fiers de leur AOP ! Téléchargez le dossier de presse explicatif de cette aventure historique !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Famille Lieubeau Muscadet de Sèvre et Maine Château-Thébaud "La Minée" blanc sec 2022

Téléchargez le dossier de presse explicatif de cette aventure historique dans l'onglet "documents joints"

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Description :

"Une pièce de terre appelée La Minée, dépendant de la dite Seigneurie des Navineaux [...] à planter et affier dans le prochain mois de mai de bon plant de Muscadet »

Ce bail à complant de 1616 est la première mention écrite du Muscadet. Nous avons mis tout notre savoir-faire dans la remise en culture de cette vieille vigne : travail au cheval, vendange manuelle, élevage de 3 ans en foudre, barrique et amphore. Un grand vin de terroir, fruit d'une patiente recherche et témoignage de notre attachement à la région.

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

Couleur : Blanc

Roche : Gneiss

Cépage : Melon de Bourgogne

Vignoble : Sélection parcellaire de vignes de 65 ans, à faible rendement. Culture biologique. Les sols sont labourés au cheval et les vendanges manuelles, en caisses, avec tri à la parcelle.

Vinification & Élevage : Pressurage pneumatique en grappes entières avec sélection des jus. Débourage léger à froid. Fermentation alcoolique en levures indigènes puis malolactique. Elevage de 36 mois sur lie, en foudre, barrique et amphore, avec batonnage régulier.

Accord Mets & Vins : Homard, Saint Jacques, coquillages cuisinés, poissons nobles.

Amateur des vins de la famille Lieubeau, vous apprécierez les vins BIO du Domaine de l'Ecu signés Fred Niger.