

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2022

Domaine de la Chauvinière



Histoire : Jérémy Huchet, vigneron au Domaine de la Chauvinière à Château-Thébault est un ardent défenseur des Muscadet de haute identité. Les caves du Domaine, très bien situées, sur une hauteur, en bordure de la Maine, furent jadis Maison de repos des missionnaires de la Communauté de Saint-Clément, puis foyer de Jansénisme. Ce bénéfice religieux comprenait des vignes et un moulin. La légende dit

que le père Grignon de Montfort, en 1710, se plaisait à rentrer chaque soir à la Chauvinière dont il appréciait le site et la retraite. Depuis de nombreuses générations, dans les caves de ce monastère, le Muscadet Sèvre et Maine est élevé sur lie.

Encépagement : Melon de Bourgogne.

Terroir : Granit

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : Sur la jeunesse du fruit

Observations : Habillé d'une robe verte pale, d'une extrême jeunesse. Une première approche nous dévoile un nez de fruit et de fleur. Il évolue sur des notes intenses minérales (fumées) et maritimes. D'une attaque nette et franche, la bouche révèle des saveurs de fruits blancs se développant sur une texture au corps enveloppé ainsi qu'un registre salin et iodé nous tapissant le palais. La finale est longue et persistante, rehaussée par une belle fraîcheur à la forte minéralité.

Accords Gourmands : Rillettes de Sardines, Huitres, Maquereau au vin blanc...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com