

MUSCADET « GAÏA » 2022

Domaine de Bellevue



Situation : Installé sur la commune de Gétigné après des stages chez des vignerons phares tel que Jo Landron, Jérôme Bretaudeau compte maintenant 13 Hectares de vignes principalement plantés autour de la ville de Clisson.

Vigneron curieux faisant partie des têtes chercheuses du Muscadet, il a converti son domaine en agriculture biologique. A force de curiosité, d'ingéniosité, de partage et de beaucoup de travail, il a su trouver sa propre voie et créer un style incontournable. Aujourd'hui présent sur les plus belles tables du monde entier, Jérôme est au sommet de son art !

Encépagement : Melon de Bourgogne 100%

Terroir : Formations argileuses, constitué de granit

Température de Service : 11°C. Carafage 30 min recommandé.

Potentiel de Garde : 2025 à 2029.

Observations : Un élevage en cuve béton en forme d'œuf permet à ce Melon de Bourgogne d'exprimer pleinement l'identité du terroir de Gabbro. La cuvée "Gaïa" est ample et présente, mais se dévoile sur la finesse. Une très belle expression minérale, une fraîcheur iodée, sur un registre d'agrumes mûrs (orange, citron), affirme « ce Cru ». La finale reste tendue et subtilement poivrée. Un Muscadet de grande classe pour épauler des plats de belle gastronomie.



Quelques accords gourmands : Sole rôtie au coulis d'Etrilles, duo de Saint-Jacques et queues de Langoustines à l'huile de noisette...

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