

Famille Lieubeau Cru de Muscadet de Sèvre et Maine "Château-Thebaud" blanc sec 2020



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille LIEUBEAU

Millésime: 2020

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

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: melon de bourgogne

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 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France (Août 2024), coup de coeur et 94/100. *Les 2020 possèdent naturellement plus d'étoffe et d'épaisseur [que 2021], comme Goulaine, délicieuse interprétation d'un Muscadet gras, intense, savoureux, avec beaucoup de relief et de rythme dans les saveur. Il évoluera avec grâce. Tout comme Château-Thébaud, élevé trente-six mois, qui va plus loin encore, entre finesse, puissance et persistance. L'un des plus beaux vins du Muscadet.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, Août 2023), 91/100. *Aged 36 months on the lees and made from 70-year-old grapes farmed in gneiss soils, the 2020 Château-Thébaud has an*

elegant, refined bouquet with aromas of pear, fennel, anise, iodine and a hint of reduction. Medium-bodied, fleshy and incisive, with tangy acids and a long, saline finish, it's a terrific effort! This organic wine is approachable now but also built to evolve with grace. Drink Date 2023-2028.

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.

Description brève du produit :

94/100 RVF et **91/100** Castaing/Parker. 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 !
