

Château-Thébaud



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 au cheval et les vendanges manuelles, avec tri à la parcelle.
Vinification & Élevage	Pressurage pneumatique en grappes entières avec sélection des jus. Débourage léger à froid. Fermentation en levures indigènes. Élevage 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.

Principales distinctions :

94/100 Decanter – **94/100** Revue du Vin de France - **92/100** Wine Advocate – **93/100** Wine Enthusiast – **94/100** Bettane & Desseauve – **18/20** Jancis Robinson – **93/100** Falstaff

Les Crus
Château-Thébaud

Château-Thébaud - L'Aulnay

