



Château-Thébaud

Artikelnummer:	3333-3
Typ:	Vitt vin
Producent:	Jérémie Huchet
Land:	Frankrike
Region:	Loire
Deldistrikt:	Muscadet Sèvre et Maine
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12,5%
Serveras vid:	10-12 celsiusgrader
Passar till:	Ostron, övriga skaldjur, fisk med smörsåser, ostar
Druvor:	100% Melon de Bourgogne
Årgång:	2013
Klassificering:	AOP Muscadet Sèvre et Maine Château-Thébaud
Vinification:	Ingen avstjälkning, ingen malolaktisk jäsning och endast naturlig jäst används. Minimum 1,5 år på jästfällningen och buteljering sker cirka 5 år efter skördeåret. Vinerna från Château-Thébaud utmärks för sin exceptionella lagringspotential.
Växtplats och jordmån:	Leriga grusjordar på granitgrund och minst 50-åriga vinstockar. Inga kemikalier används i vingården.
Färg:	Blekgul
Doft:	Generös doft av akaciablommor, citrus, brioche och mineral
Smak:	Härlig fruktintensitet med tydlig mineralstruktur och långt, komplext avslut
Lagringspotential:	10-12
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6

