

# Jérémie Huchet

Francia - Loira - Château Thébaud



## Jérémie HUCHET

VIGNERON EN MUSCADET

**Proprietà / Fondatori** Jérémie Huchet / Constant Huchet

**Inizio Attività** 1680

**Vitivinicultura** Tradizionale / Biologica Certificata

**Ettari** 67

**Bottiglie prodotte** 250.000

## LA BRETESCHE BRUT NATURE

100% Melon de Bourgogne

**Zona di produzione:** Château de la Bretesche / Loira – Francia

**Terreno:** graniti di Château Thébaud. Suolo poco profondo costituito da composti grossolani. La roccia madre presenta delle faglie verticali mutate nel tempo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** pigiatura pneumatica rapida per evitare ossidazioni

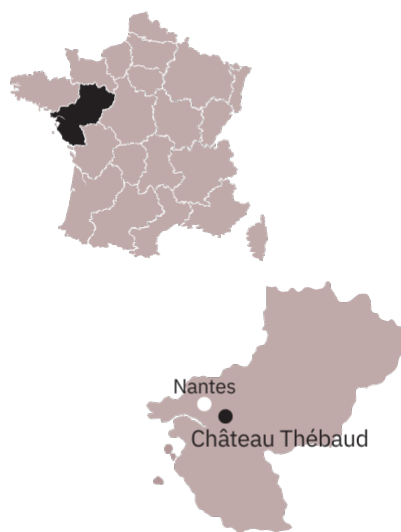
**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

**Colore:** giallo paglierino pallido

**Profumo:** aromi di anice, scorza di limone, iodio

**Sapore:** croccante con un lungo finale

**Grado Alcolico:** 12% vol



È nel 2001 che Jérémie, allora giovane enologo, prende le redini del Domaine di famiglia, attivo da quattro generazioni. Le vigne si estendono su quattro diversi terroir: il Domaine de la Chauvinière, in cima al Coteaux de la Maine, sui graniti di Château Thébaud; il Clos Les Montys sulla collina della palude di Goulaine; lo Château de la Bretesche nell'area della Sèvre; la Templierie, una collina ben ventilata sui graniti di Clisson. Lieviti indigeni, tecnologie all'avanguardia, lunghe maturazioni sui lieviti e vinificazione separata delle uve di ciascuna tipologia di terreno, permettono a Jérémie di ottenere nei suoi Muscadet la migliore espressione di ogni singolo terroir, confermandolo come un grande interprete dell'appellazione.