

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

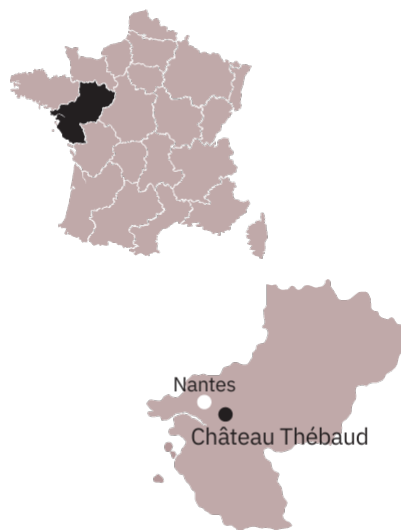
Affinamento: 24 mesi sui lieviti

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 Templerie, 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.