

Domaine Batard Langelier



Château Thébaud

Vin de Cru



AOC Muscadet Sèvre & Maine



100% Melon de Bourgogne | Vignes de 60 ans

Rendements : 40 Hl/Ha

Vendanges début Septembre



Les parcelles de Château-Thébaud sont situées sur des buttes et coteaux surplombant la Maine. Le sous-sol composé de granodiorite di « granite de Château-Thébaud » se caractérise par ses qualités drainantes et par une roche mère très fragmentée permettant une bonne implantation racinaire.



Fruit d'un travail méticuleux à la vigne tout le long de l'année, le raisin est transporté à la cave avec soin. Puis mis dans un pressoir pneumatique. Le jus de raisin est légèrement débourbé puis fermente naturellement en cuve souterraine verree, sans ajout de levure.



L'élevage dure ensuite au minimum 2 ans sur les lies issues de levure de la fermentation, avec d'éventuels bâtonnages qui développent la complexité aromatique et la richesse gustative du vin. Cet élevage de 24 mois assure au Château-Thébaud un fort potentiel de garde.



Le cru Château-Thébaud s'exprime dans la finesse et la tension avec des notes fraîches et épicées (fenouil, anis et réglisse) et une finale saline. Servi carafé à 12-14°C.



Il accompagne votre repas de l'apéritif au fromage. C'est le partenaire idéal des poissons nobles.

