Jérémie Huchet Chapeau Melon Blanc

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mild zeeklimaat. De bodem bestaat overwegend uit grof zand en graniet.

VINIFICATIE: De vinificatie vindt plaats op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: melon de Bourgogne, sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Expressieve, sappige wijn met florale tonen en daarnaast exotisch fruit. De smaak is fris, zacht en toegankelijk met een duidelijke hint van citroen.

SERVEERSUGGESTIE: Een echte aperitiefwijn, maar ook lekker bij schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten, salades en asperges.

Vegan

Jérémie HUCHET
VIGNERON EN MUSCADET

Jérémie Huchet, een van de rijzende sterren van de Loire, is een wijnmaker van de vierde generatie die zijn stempel drukt op de Muscadet. In 2001 nam hij het familiedomein Domaine de la Chauvinière in Château-Thébaud over van zijn vader Yves, een gewaardeerde wijnbouwer in het westelijke deel van de Loire. Jérémie kocht nieuwe wijngaarden aan en zette alles om naar biologische wijnbouw. Op dit moment bezit hij 72 hectare in voornamelijk Muscadet-Sèvre-et-Maine waarbij hij oude tradities respecteert en ze nieuw leven inblaast. Het wijnbedrijf heeft zich voornamelijk toegelegd op de productie van Muscadet-wijnen, gemaakt van melon de Bourgogne. Deze druif is goed in staat om het specifieke terroir van een bepaalde plek volledig uit te dragen. Huchet werkt met verschillende percelen op verschillende terroirs. Per cuvée zijn locatie, grond en ondergrond zeer bepalend. In alle gevallen is de invloed van de Atlantische Oceaan en de Loire groot.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978