



Jérémie Huchet Chapeau Melon Rouge

Loire, Frankrijk

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

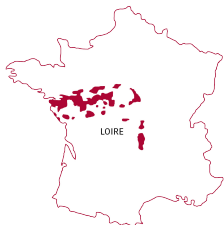
VINIFICATIE: Vinificatie vindt volledig plaats in roestvrijstalen tanks om het fruitige karakter van de wijn te benadrukken.

DRUIVEN: pinot noir, gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Soepel, fris en fruitig met een kersenrode kleur en aroma's van rijp rood fruit. De smaak is licht en heerlijk sappig met soepele tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer licht gekoeld bij charcuterie, raclette, gevogelte, gegrilde tonijn of zwaardvis en diverse groentegerechten.



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.