



# Jérémie Huchet Muscadet Les Montys le Parc

Loire, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een gematigd zeeklimaat. De wijngaard heeft een ondergrond van metamorfe gesteenten en een toplaag van zand en leem.

**VINIFICATIE:** Voor de fermentatie van deze wijn wordt alleen wilde gist gebruikt. De wijn rijpt vervolgens op zijn gistcellen in betonnen vatten.

**DRUIVEN:** melon de Bourgogne

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,00%

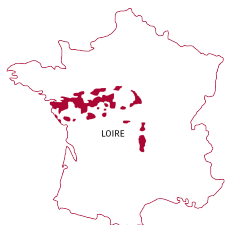
**GEUR & SMAAK:** Lichtgele wijn met groene tinten. In de geur ruik je witte bloemen. De smaak is goed gestructureerd met een mooie mineraliteit en tonen van citrus.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer op 10-12°C als aperitief of in combinatie met schelpdieren, vis, gevogelte of kaas. Deze wijn heeft een bewaarpotentieel van 15 jaar.

**WEETJE:** Het landgoed Les Montys is sinds 2001 in handen van Jérémie Huchet maar de geschiedenis van dit huis voert terug naar de middeleeuwen toen Jean de Saint-Aignan eigenaar was.



  
**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.