



Jérémie Huchet Le Poirier Noir

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaard ligt op de hellingen van de Maine rivier. De bovenlaag bestaat uit klei, zand en grind en ligt op een onderlaag van gneis en graniet.

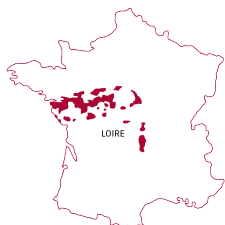
VINIFICATIE: Deze duurzame wijn wordt licht gefilterd om de rijkdom van de wijn te respecteren en te behouden.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: In de geur ruik je morellen kersen samen met hints van kruiden. In de smaak is het een goed geconcentreerde, fruitige wijn met aanvullende smaken van pruim en blauwe bes.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer deze wijn op 16-18°C bij gevogelte, steak, kaas of kruidige gerechten. Het bewaarpotentieel van de wijn is 8 jaar.



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.