



FAMILLE LIEUBEAU

Château Thébaud

ÅRGÅNG: 2014

DRUVSORT: Melon de Bourgogne

ALKOHOLHALT: 12%

PRODUKTTYP: Vita viner - torra
Ekologiskt odlade druvor

URSPRUNG: Muscadet Sévre & Maine Sur Lie, Loire,
Frankrike

PRODUCENT: Famille Lieubeau

ARTIKELNUMMER: X5005FL0201

PRIS EXKL MOMS: 128,00 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 160,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Blekt gul.

DOFT: Komplex doft med inslag av citrusfrukt och Brioche.

SMAK: Rik och lång smak med tydliga citrustoner, persika och en härlig friskhet och mineralitet.

PASSAR TILL: Utmärkt till fisk och skaldjur.

TILLVERKNING & LAGRING: Druvorna odlas på skiffer och gnejs på sluttningarna vid floden Maine. Efter skörd och pressning så har vinet sedan fått ligga kvar på sin jästfällning - "sur lie" i ca 40 månader, innan det buteljeras. Det får därmed en mer komplex karaktär med anings jästton och ofta ett spritsigt litet stick av kolsyra.

FAMILLE LIEUBEAU

Denna familjedomaine har utvecklats av Pierre Lieubeau och hans söner Francois och Vincent från 48 till 100 hektar, varav 80 idag är i produktion. Detta gör Lieubeau till en av de största oberoende single estates i området. Vingårdarna befinner sig emellan skiffer kullarna i St Fiacre och granit och gnejs terroiren i Château-Thébaud. Famille Lieubeau arbetar idag enligt Terra Vitis och befinner sig under konvertering till ekologisk odling.

