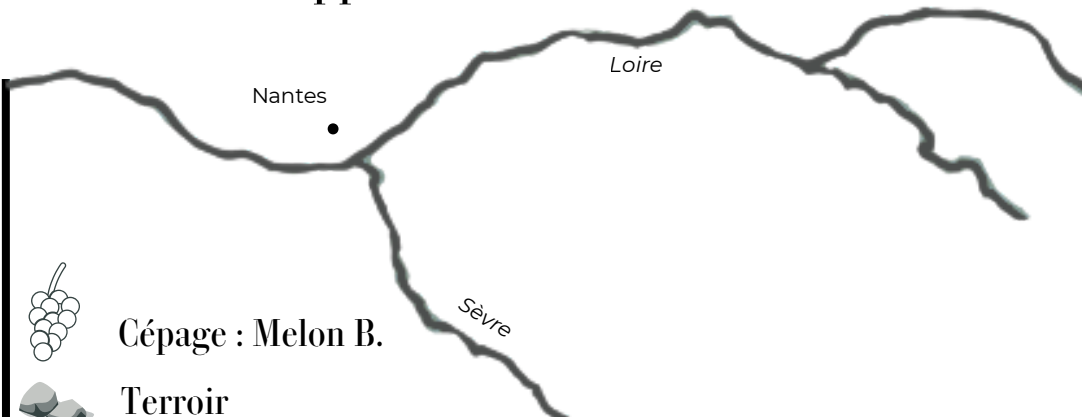


Château-Thébaud

Muscadet Sèvre et Maine - Appellation Château-Thébaud contrôlée



 **Cépage : Melon B.**

 **Terroir**

Sous-sol : graniodorite (granite à biotite et hornblende écrasé,
Sol : Sablo-limoneux peu profond
Surface : 4,5 ha
Age de la vigne : 55 ans
Localisation : Château-Thébaud
Parcelles situées sur des coteaux surplombant la Maine

 **Culture**

Labels : Agriculture biologique et biodynamique
Travaux mécaniques : labour superficiel et griffages des sols
Travaux manuels : épannage, ébourgeonnage, effeuillage
Protection : soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques

 **Vinification**

Réception de la vendange manuelle par convoyeur
sans utilisation de pompe
Pressurage pneumatique en vendange entière
Léger débourage après mise au froid
Fermentation alcoolique par levures indigènes
Élevage sur lies de fermentation en cuve souterraine verrée,
sans soutirage, pendant 36 mois environ

 **Dégustation**

Service à 12-14°C
Nez de fruits jaunes, agrumes mûrs. Notes fraîches et épicées
(fenouil, anis et réglisse), finale saline. Finesse et tension
Potentiel de garde : 10 ans
"Un supplément de grâce dans l'éclatant château-thébaud"
RVF 2026