



## **AOP Muscadet Sèvre et Maine Muscadet "Sur Lie" Clisson Famille Lieubeau**

Het verhaal van Famille Lieubeau begint in 1816 met Joseph Grégoire Lieubeau. Hij wordt als kind gevonden in de portiek van Hôtel Dieu in Nantes. Zijn naam komt waarschijnlijk van 'lieu beau': dat betekent 'mooie plek' als verwijzing naar een plaats met kwaliteit en gastvrijheid. Joseph is de oprichter en de eerste wijnmaker van de Famille Lieubeau.

Het verhaal gaat verder in het dorp Château-Thébaud met Pierre, Chantal, en hun zonen, François en Vincent. "Wij geloven in diversiteit: rotsen, landgoederen, druiven en de mensen in ons team. Onze Muscadet Sèvre et Maine, Crus Château-Thébaud, Clisson en Loire-wijnen zijn gecertificeerd als duurzame kwaliteitswijnen." De hoge kwaliteit en consistentie van de wijnen wordt elk jaar beloond in grote internationale wedstrijden en beoordelingen (Revue du Vin de France, Wine Spectator, Decanter, Jancis Robinson).

Hoewel Muscadet een klassieke wijnregio in de Franse Loire is met veel historie, worden er tegenwoordig juist heel vooruitstrevende wijnen gemaakt. Muscadet stond oorspronkelijk voor ultra droge betaalbare toegankelijke wijnen. Maar sinds de temperaturen in de regio stijgen stijgt ook de kwaliteit en complexiteit van deze wijnen. Kenmerkend voor de Muscadet is de rijping 'sur lie', waardoor de smaak rijper en voller wordt. De regio is een goudmijn voor kwaliteitswijnen met een enorme zuiverheid en terroirreflecties met zeer betaalbare prijzen.

Afkomstig van geselecteerde wijngaarden in de cru Clisson. Deze Cru gelegen in het gelijknamige dorpje net ten zuiden van Nantes wordt algemeen beschouwd als één van de mooiste dorpen van de regio EN één van de betere Cru's. Afkomstig van oude stokken (50 jaar oud) en aangeplant op een granietrijke bodemstructuur staat deze wijn bekend om zijn rijke structuur en finesse

Voor de traditionele vergisting ondergaan de druiven een korte schilweking. Daarna wordt het sap vergist op een lage temperatuur in RVS tanks. De wijn rijpt verder op de gistcellen ('sur lie') gedurende 24 maanden in ondergrondse vaten. Hierin wordt regelmatig 'batonnage' toegepast, dit is het rond husselen van de gist in het vat. Beide technieken worden gebruikt om de wijn ronder en complexer van smaak te maken.

Appellatie: AOP Muscadet Sèvre et Maine / Regio: Pays Nantais

Druivenrassen: 100% Melon de Bourgogne

Wijnstijl: fris - droog

Aroma: Verfijnde aroma's van gekonfijte citroenschil, gedroogde bloemen en specerijen.

Smaak: Een geweldig mooi en complexe Muscadet die hele rijke en romige tonen combineert met een fantastische frisheid en mooie geïntegreerde zuren.

Serveren bij: Gevogelte, rijkere visgerechten, lichte Aziatische keuken, zoals Thais en Vietnamees. Ook geitenkaas en jonge kazen.