



## **AOP Muscadet S&M "Sur Lie" Confluent 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.

Deze wijn is afkomstig van druiven uit geselecteerde wijngaarden in de Loire. De wijnstokken groeien op een bodem van graniet en zijn 20 jaar oud. 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 6-9 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: je ruikt de ziltigheid, rijpe appel en citroen, maar ook bakkersgist en brioche-toast, iets sinaasappelschil en amandel.

Smaak: Deze aroma's komen in smaak ook terug in de wijn met een fijne frisheid en rondeur, loepzuiver en mineraal.

Serveren bij: Schaal- & schelpdieren, (gegrilde) visgerechten, wit vlees, gevogelte.