



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Domaine de la Chauvinière Jeremie Huchet

# MUSCADET SEVRE ET MAINE

## SCHEDA TECNICA

Versione originale e dinamica del Sauvignon in Loira: un vino bianco fermo complesso e con delle note leggermente verdi che amerai per l'intensità gusto olfattiva tipica varietale.

 <b>TIPOLOGIA</b>	Spumante metodo ancestrale
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Vin Mousseux Brut
 <b>UVAGGIO</b>	Melon de Bourgogne
 <b>EVOLUZIONE</b>	2 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	12% vol.
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	10° C
 <b>CALICE</b>	medio



Domaine de la Chauviniere Jeremie Huchet

## MUSCADET SEVRE ET MAINE

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino, con riflessi verdolini;
-  al naso è ampio e intenso, caratterizzato da aromi persistenti, soprattutto di fiori bianchi e pesca;
-  al palato è fine ed elegante, sapido e minerale, con un ottimo equilibrio tra morbidezza e freschezza.

freschezza  
80%

sapidità  
80%

corpo  
80%

morbidezza  
85%

### VINIFICAZIONE

-  Vitigno di antica provenienza dalla Borgogna ma oggi coltivato, in Francia, solo nella Valle della Loira occidentale. Uve provenienti da terreni con graniti, caratterizzati da suoli poco profondi con composti grossolani.
-  Vendemmia rigorosamente manuale, affinamento sui lieviti fini durante l'inverno, per 6 mesi.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con antipasti di pesce e di terra ed è ottimo con acciughe e terrina di sardine.

Per una soluzione vegana, provarlo in abbinamento a verdure crude.

- **FRUTTATO**
- **FRESCO**
- **DELICATO**

## SCALOPPE DI STORIONE ALLE ACCIUGHE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento con un piatto di pesce molto saporito e di grande carattere, che esaltano i sapori della pietanza.



## INSALATA DI BARABANS

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

L'insalata di barabans è una ricetta tipica della Loira, preparata con misticanza di erbe selvatiche (in particolare foglie giovani di tarassaco) e aggiunta di pancetta e/o di uova sode.



# LA CANTINA

È nel 2001 che Jérémie, enologo di Muscadet, prende le redini del Domaine di famiglia, già attivo da tre generazioni.

Oggi le vigne si estendono su quattro diversi terroir: il Domaine de la Chauvinière, in cima al Coteaux de la Maine, sui graniti di Château Thébaud; il Clos des Montys sulla collina della palude di Goulaine; lo Château de la Bretesche nell'area della Sèvre; la Templierie, una collina ben ventilata sui graniti di Clisson.



**L'azienda lavora in biologico, per metà certificato e per metà in conversione. Anche in cantina l'approccio è rispettoso e attento: solo lieviti indigeni, tecnologie all'avanguardia, lunghe maturazioni sui lieviti e un'attenzione particolare per la vinificazione separata delle uve provenienti dalle diverse tipologie di terreno, per ottenere la migliore espressione di ogni singolo terroir.**





Vigne a Sancerre, Loira

## LA REGIONE: LOIRA

### REGIONE POLITICA



### REGIONE ENOLOGICA



### PRODUZIONE



### VINI BIANCHI NOTI IN TUTTO IL MONDO. MA NON SOLO

La Valle della Loira è una delle regioni vinicole più estesa e interessante della Francia. Vi si producono diverse tipologie di vini, sia bianchi sia rossi e rosati, spumanti, ma anche vini dolci.

La Valle della Loira è soprattutto famosa per i suoi eccellenti **vini bianchi**, e in particolare dalle uve sauvignon e chenin blanc, anche se possiede anche una produzione di **vini rossi** piuttosto interessante, basata soprattutto sui vitigni cabernet franc e gamay.

La Valle della Loira è inoltre celebre per il **Muscadet**, un vino famoso per il suo ideale abbinamento con i crostacei, prodotto con l'uva del vitigno melon de Bourgogne, in questa regione chiamato Muscadet appunto.



Vigne del Château de Brissac, Loira

## LA REGIONE: LOIRA

Il clima nella Valle della Loira è tendenzialmente piuttosto fresco; sia per la **temperatura** sia per la **latitudine** la regione si trova quasi al limite per la sopravvivenza e la coltivazione della vite.

Questo aspetto fa sì che la **quantità di zuccheri** nell'uva sia particolarmente bassa: i vini che si ottengono sono leggeri, poco alcolici e caratterizzati da elevata acidità.

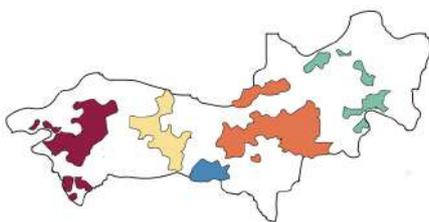
Quando viene utilizzata la barrique per la maturazione dei vini l'esito vede vini robusti e con evidenti note di tostatura, caratteristiche diverse da quelle che si possono considerare gli stili classici della regione.



Il Castello di Chambord, Loira

## LA REGIONE: LOIRA

### SOTTOZONE



- Pays Nantais
- Anjou Saumur
- Touraine
- Haut Pitou
- Sancerre / Pouilly Fumé

### VITIGNI PRINCIPALI

- Chenin Blanc
- Sauvignon blanc
- Melon de Bourgogne
- Cabernet franc
- Gamay
- Grolleau

La regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo della Francia. La Loira si trova a ovest della Borgogna e la viticoltura si pratica proprio lungo il fiume. Le aree più vocate si trovano a partire dalle città di Nevers, Bourges e Orléans. Da questi territori provengono i vini più celebri della regione: **AOC come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet.**

L'area più importante della Valle della Loira è a nord, a sua volta suddivisa in 3 zone: una più **occidentale**, vicino alla costa Atlantica (intorno a Nantes), dove si trova l'AOC *Muscadet*, una **centrale** con le AOC *Anjou-Saumur e Touraine* e una **orientale** (a sud di Orléans), con le AOC *Sancerre e Pouilly-Fumé*. La produzione delle due aree esterne si concentra sui **vini bianchi**, mentre in quella centrale la produzione è varia, con bianchi, rossi, rosati, spumanti e vini passiti da uve attaccate dalla **Botrytis Cinerea**. Nella Valle della Loira si trova anche una vasta area di produzione di *Vin de Pays*.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**