

LES CHAMPS PERRAUD, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

2023

HUTEAU-HALLEREAU

Alcohol	12,00%
Bewaarpotentieel	6-9 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Micaschiste
Druivenras	Melon de Bourgogne
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, zeevruchtenschotel, lichte visgerechten, mosselen
Lagering	Ondergrondse met glasbekte tanks
Land	Frankrijk
Regio	Loire
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Licht, fris, mineraal



Omschrijving

Een schoolvoorbeeld van een mooie, klassieke Muscadet. Heerlijk fris, koel, zinderend mineraal en strak zonder hardheid. Dé wijn in deze prijsklasse voor een schotel zeevruchten. De wijngaard 'Le Châtelier' in Vallet heeft oude stokken die zijn aangeplant tussen 1966 en 1994. In de kelder kreeg de wijn een verblijf van 18 maanden op de gisdriesem (sur lie) wat een zacht, filmend mondgevoel geeft naast de frisheid.

HUTEAU-BOULANGER

De zoektocht naar een mooie, budgetvriendelijke schuimwijn is niet over één nacht ijs gegaan. Je houdt het niet voor mogelijk hoeveel banale bubbels er zich in het instapgamma bevinden. Het was

dan ook een verademing de schuimwijn van Catherine en François Boulanger te proeven.

Hun domein situeert zich in de Muscadet regio (westelijke Loire), en beslaat 40 ha. De laatste 5 jaren hebben ze gekozen voor een natuurlijkere aanpak. Ook in de kelder is flink geïnvesteerd en deze is zo gebouwd dat er met zwaartekracht kan worden gewerkt.

De specialiteit van het huis zijn de strakke, pure Muscadet wijnen. Deze precieze stijl wordt ook in hun schuimwijn bereikt, die bulkt van frisheid en puurheid