Cru Goulaine – Melon Blanc – AOP Muscadet

Wijnstijl:	wit fris
Druiven:	Melon Blanc
Jaargang:	2018
Wijndomein:	Famille Lieubeau
Regio:	Pays Nantais
Appellatie:	AOP Muscadet Sèvre & Maine Cru Goulaine
Prijzen / score:	Jancis Robinson 17,5/20

Aroma en smaak: Dit is een ronde Melon Blanc met tonen van citrus en zeer rijp steenfruit, een zacht mondgevoel, medium body, evenwichtig en verfijnd.

Food pairing: Kreeft, vis in botersaus, coquilles, gekonfijte lamsschouder

Goed om weten: De wijnstokken worden biologisch geteeld, zijn meer dan 40 jaar oud, zijn ideaal gelegen en geven lage rendementen, allemaal indicatoren van kwaliteit. De wijn rijpt 24 maanden sur lie, in ondergrondse cuves.

WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be
marc@wijnstroom.be
0474 718076

Famille Lieubeau

Het verhaal begint op 10 mei 1816 met Joseph Grégoire, een kind dat als wees wordt opgevangen onder de veranda van het Hôtel Dieu in Nantes. Zijn naam “lieu-beau” dankt hij waarschijnlijk aan de kwaliteit en de gastvrijheid van de plek. Joseph Grégoire Lieubeau groeide op in een familie van wijnbouwers waar hij het vak heeft geleerd. Hij is de stichter van de familie en van het wijndomein.

Sinds meer dan 200 jaar baat de familie Lieubeau haar wijndomein uit in de regio Muscadet, dicht bij de Atlantische Oceaan en Nantes. Een regio met ideale omstandigheden om grote witte wijnen te maken.

In 2015 schakelde de familie over naar biologische landbouw.

De bodem wordt omgeploegd of met gras begroeid en de wijnstokken worden verzorgd met natuurlijke elementen (mineralen, planten, dieren) met diep respect voor het terroir. In de oudste wijngaarden grazen tijdens de winter schapen en wordt de grond het hele jaar door bewerkt te paard.

Het plukken van de druiven gebeurt met de hand, voor de fermentatie worden enkel druif-eigen gisten gebruikt en de wijn rijpt meerdere jaren ‘sur lie’ in ondergrondse vaten.

WIJNSTROOM
marc verbeek

www.wijnstroom.be

marc@wijnstroom.be

0474 718076