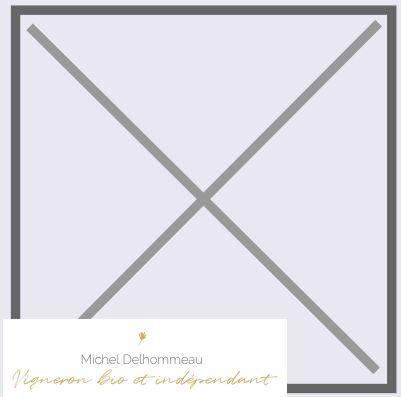
2025 SAINT VINCENT - MUSCADET-SÈVRE ET...

MICHEL DELHOMMEAU - LOIRE, FRANKREICH

Visitenkarte vom Atlantik Ein Blend aus zwei biologisch bewirtschafteten Weingärten. Von “Fief de la Gravelle” in Monnières sowie “Les prés du mortrait” in der benachbarten Gemeinde Gorges mit hauptsächlich von Gabbro geprägten Böden. Das Alter der Melon de Bourgogne Stöcke beträgt durchschnittlich 30 Jahre. Michel Delhommeau setzt auf Handarbeit, sowohl im Keller als auch im Weinberg und das schließt die Lese selbstverständlich mit ein. Der für ihn optimale Lesezeitpunkt ist etwa 8 Tage vor der eigentlichen Reife, um ein Optimum an Säure zu erhalten. Die Trauben werden schonend gepresst...

REBSORTE Melon de Bourgogne	**APPELLATION** Muscadet Sévre Et Maine AOP	**ALKOHOLGEHALT** 12,42 vol %	**DEKANTIEREN/KARAFFIEREN** Nein	**VEGAN** Nein
AUSBAU unterirdische Behältnisse aus glasiertem Beton	**REGION** Loire	**RESTZUCKER** 1,00 g/l	**GLASEMPFEHLUNG** Universalglas	**ZUSATZSTOFF** Enthält Sulfite
KLIMA kontinental mit atlantischem Einfluss	**LAND** Frankreich	**GESAMTSÄURE** 4,00 g/l	**TRINKTEMPERATUR** 8-10°	**NÄHRWERTTABELLE** https://viticode.fr/fiche-p...
BODEN Gabbro	**ANBAU** Bio	**PH-WERT** -	**TRINKZEITFENSTER** 2026 - 2028	**ABFÜLLER** Domaine Les Vignes Saint Vincent - Vigneron Récoltant 9 L...



MICHEL DELHOMMEAU

WENIGER IST MEHR Andere Betriebe wollen wachsen. Michel Delhommeaus Weingut im Muscadet an der Loire-Mündung darf schrumpfen. In den vergangenen Jahren kam sein Familienbetrieb Les Vignes Saint Vincent auf rund 26 Hektar. Jetzt sortiert Michel rigoros aus. Bleiben dürfen nur Parzellen, di...