



Wijnfiche

## **Vignoble Ollivier Cottenceau - Chateau-Thebaud | Muscadet Sèvre et Maine AOC Melon de Bourgogne Frankrijk (LOIRE) – 2022**

### **Domein**

#### **Vignoble Ollivier Cottenceau**

Gelegen in de gemeente Maisdon-sur-Sèvre beslaat het domein La Grenaudière een oppervlakte van 30 hectare, opgebouwd en doorgegeven door opeenvolgende generaties wijnbouwers sinds de 17e eeuw. De meest recente overdracht was naar de deskundige handen van de broers Guy en Jean-Luc. Guy richt zich op de wijngaard en de wijnbouwkundige aspecten van het domein, terwijl Jean-Luc verantwoordelijk is voor de marketing en de algemene bedrijfsvoering. Hoewel de ouders nog steeds betrokken blijven en hun ervaring een waardevolle rol speelt binnen het bedrijf, neemt de nieuwe generatie steeds meer verantwoordelijkheid op zich en wordt de toekomst actief vormgegeven door de jongere familieleden. Sinds 2025 is de leiding van het bedrijf officieel overgedragen aan dochter Mathilde, waarmee de familietraditie op een nieuwe, dynamische manier wordt voortgezet.

### **Vinificatie**

Het domein is gelegen op een terroir van granodiorietgesteente, ook wel bekend als het graniet van Château-Thébaud, met een klei- en leemhoudende bodemstructuur. De vinificatie gebeurt volgens de traditionele methode in roestvrijstalen cuves, wat de puurheid en het karakter van de druif optimaal bewaart. Vervolgens rijpt de wijn gedurende 28 maanden op fijne droesem in ondergrondse cuves, wat bijdraagt aan extra complexiteit, textuur en verfijning.

### **Smaak**

Een ronde en subtiele smaak met een heerlijke frisheid, waarin aroma's van wit fruit, gedroogd fruit en gekonfijte citrusvruchten samenkomen. Het licht vettige dat voorkomt uit de rijping op de droesem, geeft deze wijn zijn complexiteit en onthult de finesse van deze Muscadet Sèvre et Maine Château-Thébaud.

### **Gerechten**

Kaas - geitenkaas | Vis - gegrild | Vis - Zeevruchten | Sushi

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Melon de Bourgogne (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

