



Wijnfiche

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

## **Domaine**

### **Vignoble Ollivier Cottenceau**

Situé dans la commune de Maisdon-sur-Sèvre, le domaine de La Grenaudière s'étend sur 30 hectares, constitué et transmis de génération en génération de vigneronns depuis le XVIIe siècle. La transmission la plus récente a confié le domaine aux mains expertes des frères Guy et Jean-Luc. Guy se consacre au vignoble et aux aspects viticoles du domaine, tandis que Jean-Luc est responsable du marketing et de la gestion globale de l'entreprise. Bien que leurs parents restent impliqués et que leur expérience continue de jouer un rôle précieux au sein de la structure, la nouvelle génération prend progressivement davantage de responsabilités et façonne activement l'avenir du domaine. Depuis 2025, la direction de l'exploitation a été officiellement transmise à leur fille Mathilde, perpétuant ainsi la tradition familiale de manière nouvelle et dynamique.

## **Vinification**

Le domaine est situé sur un terroir de granodiorite, appelé granite de Château-Thébaud, avec un sol argilo-limoneux. La vinification est réalisée selon la méthode traditionnelle en cuves inox, afin de préserver la pureté et l'expression du raisin. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 28 mois en cuves souterraines, ce qui lui apporte complexité, texture et finesse.

## **Dégustation**

Une bouche ronde et subtile, dotée d'une belle fraîcheur, où se mêlent des arômes de fruits blancs, de fruits secs et d'agrumes confits. La légère onctuosité issue de l'élevage sur lies apporte à ce vin sa complexité et révèle toute la finesse de ce Muscadet Sèvre et Maine Château-Thébaud.

## **Mets adaptées**

Fromage de chèvre | Poisson - grillé | Fruits de mer | Sushi

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Melon de Bourgogne (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10 - 12 °C

Profil de goût: Mineral

