Famille LIEUBEAU

Vitt vin

Clos de la Placelière 2025

Famille Lieubeau

Pris 179 kr
nr 5760001 - 750 ml

Ursprung Loire Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Druvor Melon de Bourgogne 100%

Vinmakare Vincent Lieubeau

Alk. halt 12%

Jordmån Granit

Information Den fantastiskt vackra vingården La Placelière, som ägs av Famille Lieubeau, ligger inramad av höga stenmurar i hjärtat av Muscadet Sèvre et Maine. Denna “clos”-struktur skapar ett skyddat mikroklimat som ger jämn mognad och stor aromrenhet. Marken är naturligt gräsbevuxen för att bevara biologisk mångfald och främja jordens hälsa, och vinstockarna är omkring 30 år gamla, en ålder som ger låg avkastning, koncentrerad frukt och tydlig terroirprägel.

Karaktär Ett mineraliskt vin med intensiv doft med inslag av syren, lime, smör och hasselnötter. Smaken är frisk och fruktig med toner av vit persika, fläder och mandelkubb.

Vinifiering Efter skörd pressas druvorna i en pneumatisk press och genomgår sedan sedimentering.

Lagring Vinet lagras på sin jästfällning i runt 9 månader på fat placerade under jorden.

Passar till aperitif och lysande till fisk och skaldjur, särskilt ostron, räkor och vit fisk. Dess rena syra och fina struktur gör det också mycket väl lämpat till sushi och sashimi samt till fräscha vegetariska rätter med örter, citrus eller ljusa grönsaker.

Om producenten

Historien om Familjen Lieubeau tog sin början den 10e maj 1816, då ett litet barn hittades på verandan till Hôtel Dieu, sjukhuset i Nantes, i Loire. Barnet var Joseph Grégoire Lieubeau. Namnet “lieu-beau” betyder vacker plats och gavs troligen till pojken då sjukhuset han hittades på var mycket vackert och hade ett väldigt gott ryckte.
Joseph Lieubeau växte sedan upp i en vinodlarfamilj där han fick lära sig konsten att driva en vingård. Efter många år grundade han sedan sin egen gård som idag är Famille Lieubeau. Idag består familjen av Pierre och Chantal Lieubeau som tillsammans med sina barn François, Vincent och Marie driver arbetet. François, äldsta sonen tar hand om försäljningen. Vincent, som är utbildad oenolog, sköter vingårdar och vineri tillsammans med pappa Pierre. Marie ansvarar för den dagliga driften och tar hand om besökare tillsammans med mamma Chantal.
Vineriet är beläget i Château-Thébaud som tillhör Nantes som i sin tur ingår i regionen Pays de la Loire. Familjens Cru-viner kommer ifrån hjärtat av Muscadet. År 2015 började de konvertera till ekologisk vinmakning och idag har de den ekologiska certifieringen (AB) och certifiering för hållbart jordbruk (Terra Vitis). All skörd skörd sker för hand och de använder sig endast av naturlig jäst.
Famille Lieubeaus emblem är ett barn i hatt som symboliserar familjens historia då Joseph Lieubeau hittades på sjukhuset i Nantes. Symbolen står även för respekt för naturen och dess mångfald samt deras ständiga strävan att lära, skapa och att blicka framåt.