

# TARIFS 2025 FRANCO

de 36 à 78 bt    de 86 à 156 bt    de 162 à 300 bt

## LES CHAPEAUX MELON

Blanc - 2023

4g de résiduel / 50% Sauvignon Blanc 50% Melon Blanc / VDF

Couleur d'Automne (tendre) - 2023

14g de résiduel / 50% Sauvignon Blanc 50% Melon Blanc / vendange en surmaturité / VDF

Rosé - 2023

4g de résiduel / 40% Pinot Noir 60% Gamay / VDF

Rouge - 2023

50% Pinot Noir 50% Gamay / élevage cuve inox / VDF

Jus de raisin plat

Melon Blanc

Jus de raisin pétillant

Melon Blanc

## LES MUSCADETS



La Chauvinière - 2023

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie / Melon Blanc / Granite de Château-Thébaud

La Huchette - 2023

AOP Muscadet / Melon Blanc

## LES PARCELLAIRES



Chemin des Prières - 2023

AOP Muscadet / Melon Blanc / Granite de Château-Thébaud / 10 à 12 mois en cuve inox

Montys le Parc - 2023

AOP Muscadet / Melon Blanc / Amphibolite Métagabbro de Goulaine / 10 à 12 mois en cuve inox

Les Quinze Hommées - 2023

AOP Muscadet / Melon Blanc / Granite de Clisson / 10 à 12 mois en cuve inox

## LES EDITIONS LIMITEES

Pet'Nat - 2023



40% Sauvignon Blanc 40% Sauvignon Gris 20% Melon Blanc / Pétillant Naturel / VDF

Bretesche Brut Nature - 2022

Melon Blanc / Terroir du château de la Bretesche (gneiss) / 18 mois sur latte / VDF

Folle Blanche Franc de Pied - 2020

Folle Blanche / Granite de Clisson / Franc de Pied / 36 mois sur lie / Vendange manuelle / VDF

Croix de Vigne - 2022

Sauvignon Gris / Granite / 12 mois d'élevage 50% barrique et 50% amphore / VDF

Poirier Noir - 2023



Pinot Noir / Granite / Vendange Manuelle / VDF

## LES CRUS COMMUNAUX



Goulaine Montys 1914 - 2022 **Sur demande**

AOP Goulaine / Vignes de 1914 / Amphibolite métagabbro / 18 mois sur lie / Vendange Manuelle

Goulaine - 2021 **Quantité Limitée**

AOP Goulaine / Amphibolite métagabbro / 54 mois sur lie / Vendange Manuelle

Château-Thébaud - 2020

AOP Château-Thébaud / Granite de Château-Thébaud / Vendange Manuelle

Monnières-Saint-Fiacre - 2018

AOP Monnières Saint-Fiacre / Gneiss à deux mica / 37 mois sur lie / Vendange Manuelle

Clisson - 2019

AOP Clisson / Granite de Clisson / 37 mois sur lie / Vendange Manuelle

## Les Magnums

Magnums crus (millésimes selon disponibilité)

Magnum Bretesche Brut Nature 2019

Melon Blanc / Terroir du château de la Bretesche (gneiss) / 18 mois sur latte / VDF

de 36 à 78 bt	de 86 à 156 bt	de 162 à 300 bt
5.70	5.10	4.90
5.70	5.10	4.90
5.70	5.10	4.90
5.70	5.10	4.90
5.70	5.10	4.90
6.70	6.10	5.90
6.25	5.65	5.45
7.10	6.50	6.30
8.25	7.65	7.45
8.25	7.65	7.45
8.25	7.65	7.45
8.25	7.65	7.45
8.50	7.90	7.70
9.80	9.20	9.00
10.90	10.30	10.10
10.90	10.30	10.10
10.90	10.30	10.10
12.45	11.85	11.65
13.45	12.85	12.65
11.65	11.05	10.85
11.65	11.05	10.85
11.65	11.05	10.85
24.55	23.95	23.75
21.25	20.65	20.45

Domaine Jérémie HUCHET

LA CHAUVINIÈRE - 44690 CHATEAU THEBAUD  
WWW.JEREMIE-HUCHET-VIGNERON.FR  
ACCUEIL@JEREMIE-HUCHET-VIGNERON.FR  
02 40 06 51 90 - 07 88 94 24 53



Tarifs en € et en HT - Départ de nos chais  
Cartons de 6 bouteilles de 75 cl