



DOMAINES LANDRON

Amphibolite 2019



*Expression de la jeunesse, dans sa joie ou sa colère.
Le Muscadet dans toute sa spontanéité.*

Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

Cépage

Melon B. 100%

Âge des vignes

35 à 40 ans

Terroir

Amphibolite (roche verte métamorphique issue du gabbro)

Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 ceps / ha

Rendement

39 hl / ha

Vinification

Vendanges 100 % manuelles

Pressurage pneumatique direct de grappes entières.

Pas de chaptalisation, pas de débourage.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes.

Elevage

Cuves béton verrées.

Elevage sur lies 6 mois

Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Mise en bouteille par nos soins de mars à avril

Accompagnement

Joli vin de soif.

Idéal avec des huîtres, saveurs océanes iodées et salées.

Servir frais (8 à 10°C)

Commentaires sur le millésime 2019 :

Le vin présente des arômes élégants mêlant fleurs blanches et citron frais. La bouche est droite, précise et fruitée. Tendue par une minéralité tendre et saline, ce Muscadet révèle l'harmonie intime cépage / terroir qui confère une présence subtile et vibrante qui nous envahit, telle une eau de roche.

