



DOMAINES LANDRON

Atmosphères



La fée des lieux :

finesse des bulles et tenue de ses atouts cristallins très purs

Appellation

Vin Mousseux de Qualité

Cépage

Folle Blanche 36%

Pinot Noir 33%

Chardonnay 31%

Âge des vignes

Jeunes vignes de moins de 10 ans et vignes de 30 - 40 ans.

Terroir

Sol de graves (Pinot Noir), argile et sable (Folle Blanche et Chardonnay)

Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 ceps / ha

Rendement

60 hl/ha

Vinification

Vendanges 100% manuelles

Pressurage pneumatique direct de grappes entières.

Pas de débourage.

Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

Elevage

4 mois en cuve sur lies avant prise de mousse

Mise en bouteille

Mise en bouteille pour prise de mousse, selon l'élaboration en méthode traditionnelle.

Deuxième élevage en bouteille "sur latte" pendant 12 à 24 mois avant dégorgement. Dégorgement avec liqueur d'expédition (léger dosage de 0,1 cl)

Accompagnement

En apéritif avec des amuse-bouches sucrés ou salés

Toasts, saumon, anchois, crudités, terrine de sardine, ...

Commentaires de dégustation :

Nez frais, floral et fruité (groseille, poire).

Bouche vive, rafraichissante aux notes de coing et légèrement briochée, avec une finale tranchante d'une pureté cristalline.

