



# DOMAINES LANDRON

## Le Clos la Carizière 2018



Jeune homme sportif, vif et tendu qui garde élégance et droiture.  
Bel archétype du Muscadet

### Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

### Cépage

Melon B. 100%

### Âge des vignes

55 à 70 ans

### Terroir

Orthogneiss

### Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 cep / ha

### Rendement

40 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

Cuves béton verrées.

Elevage sur lies fines 8 à 10 mois

### Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Mise en bouteille par nos soins

### Accompagnement

Servir frais (8 à 10°C)

Coquillages, fruits de mer, poissons, hors d'œuvre, salades composées

### Commentaires sur le millésime 2018 :

Nez floral fruité évoquant à la fois fleurs blanches et fruits mûrs (pêche jaune).

La bouche est structurée et riche avec des notes d'amande et menthol, soutenue par une touche acidulée qui confère la fraîcheur avec une belle persistance. Bel équilibre et complexité influencés par les soins biodynamiques prodigués au vignoble.

