



DOMAINES LANDRON

Le Fief du Breil 2016



*Heureux gentleman que ce vin :
finesse, droiture, on a envie de lui mettre un nœud papillon !
L'élégance dans son paroxysme*

Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

Cépage

Melon B. 100%

Âge des vignes

30 à 42 ans

Terroir

Orthogneiss et quartz issus du métamorphisme de granit

Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais
Densité de plantation :
6800 ceps / ha

Rendement

42 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 30 mois

Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.
Mise en bouteille par nos soins.

Accompagnement

Noix de St Jacques poêlées, poissons, viandes blanches, ris de veau, côte de veau, fromages, cuisine exotique...

Commentaires sur le millésime 2016 :

La robe jaune dorée peut surprendre pour ce Muscadet dont l'intensité aromatique est puissante, mêlant des notes fumées et briochées avec une sensation de fraîcheur. Le vin explose en bouche avec une saveur d'agrumes mûrs et d'ananas, soutenue par une minéralité fumée siliceuse, caractéristique du terroir. Équilibre, complexité et potentiel de garde qualifient ce Muscadet dont l'espoir est d'être un digne représentant du futur cru communal "La Haye Fouassière". Grande classe !

