



# DOMAINES LANDRON

---

## Les Houx 2017

---



*Vin en pleine adolescence qui allie densité, finesse, amertume  
et s'affirme vers une complexité d'adulte*

### Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

### Cépage

Melon B. 100%

### Âge des vignes

Vignes de 10 à 40 ans.

### Terroir

Sol siliceux avec graves de quartz et grès  
sur sous-sol argileux

### Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 ceps / 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.

### Eleavage

Cuves béton verrées.

Eleavage sur lies fines de 10 à 12 mois

### Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Mise en bouteille par nos soins

### Accompagnement

Jeune : crustacés, crabes, langoustines, homard,  
noix de St Jacques

Vieilli de 3 à 5 ans : poissons en sauce ou mets  
légèrement épicés.

### Commentaires sur le millésime 2017 :

Arômes d'agrumes mûrs. La bouche est dense, complexe, plus grasse et structurée, révélant des saveurs de fruits secs et de minéralité fumée avec un bel équilibre entre l'acidité et les amers qui donne un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

