



DOMAINES LANDRON

La Louvetrie 2018



*Un vin adolescent qui oscille entre la vivacité des jeunes années et la maturité.
Un bel équilibre entre générosité, amplitude et minéralité.*

Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

Cépage

Melon B. 100%

Âge des vignes

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

Terroir

Assemblage des parcelles de bordures ou vignes plus jeunes à dominance argilo-sableuse

Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 ceps / ha

Rendement

30 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 6 mois minimum

Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Mise en bouteille par nos soins

Accompagnement

Cuvée classique avec de la richesse, une complexité aromatique, une tension minérale fraîche.

Association avec des fruits de mer, des poissons (saumon, bar, truite), avec des sushis ou sashimis

Commentaires sur le millésime 2018 :

Arômes de fleurs blanches, aubépine et acacia. Le vin est tendre et souple avec une sensation de richesse enrobée à peine miellée dont la complexité révèle des épices douces avec une finale lactée conservant une grande finesse.

