



DOMAINES LANDRON

MELONIX

MMXIX



Le rebelle du Domaine !

Appellation

Vin de France

Âge des vignes

30 à 40 ans

Terroir

Sol argilo sableux, situation en plateau

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.

Les moûts ne sont pas débourbés ni sulfités.

Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

Fermentation malolactique faite.

Elevage

Cuves béton verrées.

Elevage sur lies fines 10 mois

Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Vin mis en bouteille le 02 juillet 2020

Accompagnement

Charcuteries, entrées, rillettes ou gravlax de saumon, poissons fumés.

Commentaires de dégustation :

Nez élégant de fleurs blanches et herbes séchées, signe de maturité des raisins. La Bouche est souple, très agréable. Les notes de fleurs et de fruits sont en harmonie. La finale est fluide, donnant une sensation de liberté.

