



DOMAINES LANDRON

MELONIX



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 12 mois

Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Vin mis en bouteille le 22 octobre 2018

Accompagnement

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

Commentaires de dégustation :

Le Melonix exprime les fruits blancs, la poire. Il est légèrement citronné.

Sa texture est à la fois riche, souple et tendue en finale.

