



Producteur : Domaines Landron

Couleur : Blanc

Appellation : Vin Mousseux de Qualité

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Jo Landron

Géologie du sol : Sol argilo sableux pour la folle blanche et sur sol de grave pour le pinot noir

Encépagement : Folle Blanche (34%), Pinot Noir (33%) et Chardonnay (33%)

Vinification : Récolte manuelle, pressurage pneumatique.

Vinification en cuve puis mise en bouteilles pour la prise de mousse, avec liqueur de tirage. Faiblement dosée, environ 5g/l de sucre résiduel.

Élevage : Élevage en bouteilles pendant 24 mois puis dégorgement deux mois avant l'expédition

Accord vin et mets : à l'apéritif accompagné d'amuse bouche sucrés ou salés

Le domaine :

Situé au sommet du vignoble nantais, sur les coteaux de la Sèvre, la Louveterie est un domaine familial dont Pierre Landron a donné l'orientation viticole définitive en 1945. Joseph Landron, son fils, développe un vignoble de 36 hectares planté à 95% en Melon de Bourgogne, cépage unique du Muscadet. Sa démarche philosophique au service de la qualité: le Muscadet doit être l'expression réelle de son terroir traduit dans la minéralité du vin. La richesse et l'originalité de son vignoble résident dans la diversité des sous-sols qui le compose. Seuls le travail du sol et le respect de la vigne par une culture biologique et biodynamique, sans produit chimique permettent d'en exprimer leur pleine personnalité.

Revue de presse :