MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE LES HOUX

2021 · Blanc · France / Vallée de la Loire

Producteur : Domaines Landron
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 34.00 $

Appellation : Muscadet-de-Sèvre-et-Maine
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Jo Landron
Géologie du sol : Argilo-sableux et graves galets de quartz et grés
Encépagement : Melon de Bourgogne (100%)
Âge moyen des vignes : 10 à 40 ans

Vinification : Vendanges 100% manuelles Pressurage pneumatique direct de grappes entières. Pas de débourbage. Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes
Élevage : Cuves béton verrées. Elevage sur lies fines de 12 mois. Stabilisation au froid sans additif avant la mise en bouteille au domaine

Aspect gustatif : La bouche est fruitée, rappelant la pêche, mais est aussi très structurée, complexe et persistante avec de doux amers révélant un potentiel de garde de 5 ans
Aspect olfactif : L'expression caractéristique de ce terroir de grès et sous-sol de roche altérée révèle des arômes pierreux légèrement fumés

Accord vin et mets : Ne pas servir trop froid (juste sorti du frigo, c'est trop froid!). Jeune : crustacés, crabes, langoustines, homard, noix de St Jacques Vieilli de 3 à 5 ans : poissons en sauce ou mets épicés
Conservation : 5 ans

Le domaine :

"C'est l'un des tout bon producteur du secteur, qui plus est au cœur historique de l'appellation. Le vin est fait dans les règles de l'art sans artifices. Joseph Landron, "Jo" pour les intimes, reprend ce domaine en

1979 avec son père qui l'avait créé en 1945. S'ensuit alors un développement avec rachat de parcelles, vente à l'exportation tout en continuant à utiliser les techniques conventionnelles instaurées par le père. C'est à partir de 1987, suite à un accident avec un désherbant qui a faillit empoisonner toutes les vignes, que Jo Landron a eu une prise de conscience. Dès l'année suivant, il laboure les sols et à partir de 1999, il met en conversion 20 ha de vignes à l'agriculture biologique qui seront certifiées en 2002. Depuis 2011, le domaine de 46 ha est certifié en agriculture biodynamique et est devenu une référence sur l'appellation Muscadet."