



**Producteur :** Domaines Landron

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 31.99 \$

---

**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 :** Orthogneiss

**Encépagement :** Melon de Bourgogne (100%)

**Âge moyen des vignes :** 55 à 70 ans

---

**Vinification :** Vendanges 100% manuelles. Pressurage pneumatique direct de grappes entières. Pas de débourage. Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes

**Élevage :** Cuves béton verrées. Elevage sur lies fines 8 à 10 mois. Stabilisation au froid sans additif avant la mise en bouteille

---

**Aspect gustatif :** La bouche est structurée et riche avec des notes d'amande et menthol, soutenue par une touche acidulée qui confère la fraîcheur avec une belle persistance. Bel équilibre et complexité influencés par les soins biodynamiques prodigués au vignoble

**Aspect olfactif :** Nez floral fruité évoquant à la fois fleurs blanches et fruits mûrs (pêche jaune)

---

**Accord vin et mets :** Servir frais (8 à 10°C). Coquillages, fruits de mer, poissons, hors d'œuvre, salades composées

**Conservation :** 3 à 5 ans

---