



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
