



**Producteur :** Domaines Landron

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 30.50 \$

**Appellation :** Muscadet-de-Sèvre-et-Maine

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Joseph Landron

**Géologie du sol :** Argilo-sableux sur amphibolite et sur quartz et gneiss

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

**Âge moyen des vignes :** Entre 10 à 40 ans

**Vinification :** Pressurage sur grappes entières, sans débourage. Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

**Élevage :** En cuve béton, sur lies fines durant un minimum de 6 mois.

**Accord vin et mets :** Parfait pour accompagner les fruits de mer, les poissons ou avec des sushis ou sashimis.

### 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 failli empoisonner toutes les vignes, que Jo Landron a eu une prise de conscience. Dès l'année suivante, 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." La Louvetrie présente un bel équilibre de générosité, amplitude et minéralité. Un vin qui oscille entre la vivacité d'un jeune enfant et le début de maturité de l'adolescent!