



DOMAINES LANDRON

Amphibolite 2017



*Expression de la jeunesse, dans sa joie ou sa colère.
Le Muscadet dans toute sa spontanéité.*

Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

Cépage

Melon B. 100%

Âge des vignes

35 à 40 ans

Terroir

Amphibolite
(roche verte métamorphique issue du gabbro)

Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais
Densité de plantation : 6800 ceps / ha

Rendement

36 hl/ha

Vinification

Vendanges 100 % manuelles
Pressurage pneumatique direct de grappes entières.
Pas de chaptalisation, pas de débourage.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes.

Elevage

Cuves béton verrées.
Elevage sur lies 6 mois

Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.
Mise en bouteille par nos soins de mars à avril

Accompagnement

Joli vin de soif.
Idéal avec des huîtres, saveurs océanes iodées et salées.
Servir frais (8 à 10°C)

Commentaires sur le millésime 2017 :

Avec des arômes fruités d'agrumes et citron, ce Muscadet révèle une extrême fraîcheur soutenue par une acidité minérale iodée et saline persistante, caractéristique de ce terroir.

On retrouve avec ce 2017 la précision et la tension des millésimes comme 2013, 2011 et 2008.

La finale cristalline est très élégante

