



# DOMAINES LANDRON

## Le Fief du Breil

2014



Heureux gentleman que ce vin : finesse, droiture, on a envie de lui mettre un nœud papillon !  
L'élégance dans son paroxysme

### Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

### Cépage

Melon B. 100%

### Âge des vignes

30 ans

### Terroir

Sol argilo-siliceux.

Quartz sur roches d'orthogneiss

### Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 cep / ha

### Rendement

36 hl/ha

### Vinification

Vendanges entières

Pressurage pneumatique direct de grappes entières.

Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

### Elevage

Cuves béton verrées.

Elevage sur lies 24 mois (conformément à la charte de production du cru "La Haye Fouassière" en cours de reconnaissance

### Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Mise en bouteille par nos soins

### Accompagnement

Noix de St Jacques poêlées, poissons, viandes blanches, ris de veau, côte de veau, fromages, cuisine exotique...

### Commentaires millésime 2014

Nez intense révélant une grande complexité qui lie le floral et le fruité aux agrumes mûrs et au fumé pierreux du quartz. La bouche est racée et riche avec des saveurs pierre à fusil et fumées révélant un excellent potentiel de garde (7 ans au minimum). Le Fief du breil affirme la personnalité constante et infaillible d'un grand terroir.

