

DOMAINES LANDRON

DOMAINE DE LA LOUVETRIE

DOMAINE DE LA LOUVETRIE MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

- Cépage :** Melon de Bourgogne 100%.
- Sol :** Plateau situé au sommet du vignoble sur différents type de sols : terrain argilo sableux sur amphibolites (roches vertes) et sur gneiss ou quartz, de précocité moyenne. La cuvée domaine résultera de l'assemblage des vins issus de différentes parcelles.
- Age :** Vignes de 15 à 30 ans, de vigueur moyenne.
- Rendement :** La moyenne annuelle est de 50 hl/ha.
- Vinification :** Récolte manuelle si vendange saine ou mécanique, pressurage pneumatique suivi d'un débouillage à froid 10°C pendant 24 à 36 heures .
Fermentation en cuves ciment verrées, thermo régulée froid et chaud en levures indigènes.
La fermentation alcoolique dure de 15 jours à 3 semaines à 18°C.
Les vins sont élevés sur leurs lies pendant 6 mois minimum afin de conserver un caractère sec et gras. Leur fraîcheur est liée à la présence du gaz carbonique issu de la fermentation alcoolique.
- Allergènes :** Ne procédant a aucun collage, ce vin ne contient aucun allergène .

Mise en bouteille :

Deux périodes de mise en bouteilles pour cette cuvée. Les Muscadet plus précoces de la cuvée Domaine sont assemblés et mis en bouteilles au printemps pour garder leur fraîcheur et leur vivacité.
Les Muscadet plus tardifs sont mis en bouteilles en septembre, après 10 mois d'élevage sur lie afin de leur donner plus de gras.



Dégustation et accompagnement :

Ce muscadet présente des arômes d'agrumes, il est fruité, sec, élégant rafraîchissant.
Les notes iodées que ce vin dégage confirment le succès de l'association classique du Muscadet et des fruits de mer. Mais le Domaine de la Louvetrie accompagne aussi très bien les poissons (saumon, bar, truite), les sushi ou sashimi.
Ce Muscadet Sèvre et Maine sur Lie est un vin frais à boire jeune, 24 mois. Son caractère frisant en fait un excellent vin d'été.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique,
certifié par ECOCERT F32600