

DOMAINES LANDRON

DOMAINE DE LA LOUVETRIE

LE FIEF DU BREIL *MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE*

- Cépage :** Melon de Bourgogne 100%
- Superficie :** 4 ha vinifiés par nos soins
- Sol :** Situation de coteau surplombant la Sèvre Nantaise, exposition Sud, pente 10%
Sol pauvre érodé peu profond, argilo siliceux, très caillouteux avec forte présence de quartz sur roches d'orthogneiss qui est un métamorphisme du Granit.
- Climat :** Situation de coteau en coulée bordé de mur et de bois bénéficiant d'un microclimat chaud, car ensoleillé favorisant une grande maturité des grappes.
- Age :** Les vignes du Fief ont 40 ans. Mais seuls les raisins issus des vignes du Fief de plus de 15 ans sont vinifiés pour cette cuvée. Les replantations sont effectuées à une densité de 7 000 pieds / ha.
- Culture / Rendement :** La vigne est conduite en culture Biologique et Biodynamique, c'est-à-dire sans recours aux fongicides et herbicides car tous les sols sont labourés. La taille est courte : 6 à 8 bourgeons pour maîtriser un rendement de 40 hl/ha maximum, une vendange verte est réalisée au mois de juillet si nécessaire.
Le rendement en 2008 est de 12hl/ha.
- Récolte / Vinification :** La récolte est manuelle avec tris à la vigne pour obtenir une vendange saine et de maturité homogène. Le pressurage est pneumatique (pression maxi 200 grammes) suivi d'un débourbage à froid pendant 24 heures. La fermentation s'effectue en cuves ciment en levures indigènes et dure 3 semaines, les vins sont ensuite refroidis et légèrement sulfités (30 mg en fin de FA) pour éviter le départ en fermentation malolactique.
- Sulfites :** Afin d'éviter la fermentation malolactique, nous effectuons un sulfitage à 30 mg/l en fin de FA. Un réajustement de 10mg est effectué à la mise en bouteille. Ainsi la teneur en S02 totale est de 50 mg/l dont 20 mg/l de S02 libre.
- Allergènes :** Ce vin ne contient aucun produit allergisant.

Eleveage : Le Fief du Breil est exclusivement élevé sur ses lies de fermentation pendant 14 à 24 mois avec batonnage. Ceci afin d'apporter au vin gras et caractère ainsi qu'une stabilité protéique. Elevé sans aucun soutirage, la présence de gaz carbonique naturellement issu de la fermentation alcoolique lui confère un caractère frisant et une fraîcheur caractéristique des Muscadet sur lie.

Mise en bouteille : La mise en bouteille s'effectue par gravité parfois sans filtration.

Dégustation et accompagnement : Avec des arômes intenses où se mêlent l'iode et le fumé, une attaque vive laissant place au fruit, volume et longueur ; avec un côté racé et sauvage.
Ce Muscadet de terroir digne d'un cru peut être apprécié en apéritif pour mettre en appétit ou sur un homard grillé, huîtres pochées, anguilles de Loire fumées, bar grillé... ou plus tard à déguster au bout de 18 à 24 mois de bouteilles sur des Saint-Jacques poêlées, poisson à la croûte de sel de Guérande...



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