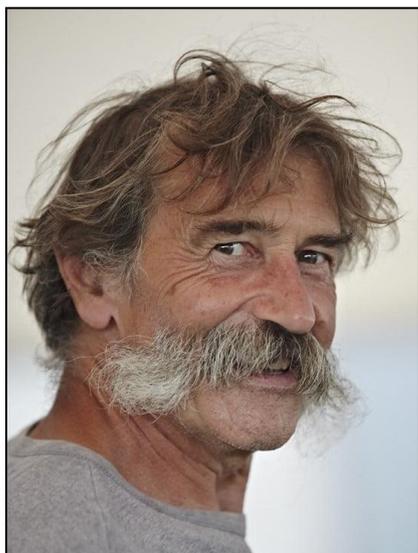


MUSCADET SEVRE ET MAINE

Amphibolite Nature 2023

Domaine Landron



Situation : Située au « sommet » du vignoble nantais, sur les coteaux de la Sèvre, la Louvetrie est une exploitation familiale. Les cuvées de « Jo » Landron, figure vigneronne essentielle de la région, sont devenues des références dans la petite famille des muscadets de terroir. Les sols sont labourés totalement afin que la minéralité s'exprime en plus fort dans le vin. La fertilisation est assurée à faible dose par des compostes organiques d'origine biologique, et par du calcium d'origine marine.

Encépagement : 100% Melon de bourgogne.

Terroir : Amphibolites. Il s'agit de roches métamorphiques constituées lors de l'effacement des océans.

Température de Service : 10° à 11°C.

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans

Observations : Ce Muscadet "Amphibolite" tire sa typicité de son terroir unique. Surprenant par sa générosité en bouche, on devine déjà cette richesse en observant sa robe habillée d'un jaune or pâle. Le nez est empreint d'une grande minéralité, de notes iodées ainsi que de fleurs blanches printanières (aubépine, acacias). D'une attaque nette et franche, la bouche révèle des saveurs de fleurs blanches se développant sur une texture au corps enveloppé de belle amplitude (gras) et de perlant pour le plus grand bonheur des connaisseurs. Un registre salin et iodé nous tapisse le palais. La finale est longue et persistante rehaussée par une belle fraîcheur et des saveurs maritimes intenses.

Quelques accords : Avec des huitres, Poisson au beurre blanc, Carpaccio de Daurade...

