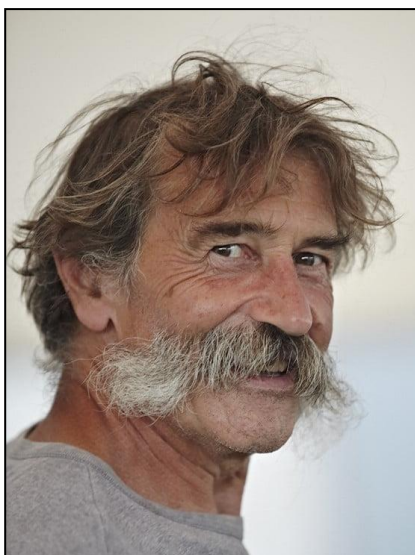




MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE " FIEF DU BREIL" 2012

Domaine de la Louveterie



Situation : Située au « sommet » du vignoble nantais, sur les coteaux de la Sèvre, la Louveterie 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 : Melon de Bourgogne 100 %.

Terroir : Quartz sur des roches d'orthogneiss.

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2035

Observations : Bénéficiant d'un élevage long sur lies (32mois), il présente des notes plus évoluées que les autres cuvées. Des arômes intenses où se mêlent l'iode et le fumé, l'attaque vive laisse place au fruit avec un côté racé et sauvage, et à la longueur. Il n'est pas surprenant que ce soit le porte-drapeau des vins du domaine. Ce muscadet de terroir digne d'un grand cru.

Quelques accords : Plateaux de fruits de Mer, Homard grillé, Huîtres pochées, Anguille de Loire fumée, Bar en croûte de sel...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com