

MUSCADET 2022

« LES BROSSES »

Domaine Lucas-Salmon



Situation : En juillet 2019, Mickael Salmon s'associe avec son père au domaine familial sur les communes de Château-Thébaud et de Vertou, et décide en parallèle de créer son propre domaine, initié en agriculture biologique, afin d'apporter une approche différente à la vigne et à la cave.

Aujourd'hui le domaine Lucas-Salmon s'étend sur 8 hectares, plantés en Melon de Bourgogne, Folle Blanche, Gamay et Pinot Noir.

Le nom Lucas, associé au nom Salmon, rend hommage à ses arrières grands-parents, eux-même viticulteurs au lieu-dits « Landes Devin » à Château-Thébaud.

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne, vignes âgées de 65 ans.

Terroir : limon sableux avec sous-sol de granit altéré et gneis.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : A déguster dans sa jeunesse

Observations : Le nez se dévoile dans un registre minéral, alternant de fines notes de fenouil et iodée. D'une attaque franche, au caractère maritime, la bouche est riche, tendue et sapide. Un franc représentant du Melon de Bourgogne dotée d'une superbe allonge sur un accent légèrement mentholé.

Un Muscadet complexe destiné à une belle gastronomie !

Quelques accords gourmands : Langoustines du Guilvinec, Bar de ligne rôti à l'aneth, Râble de lapin au Muscadet ...

