

VIN PETILLANT NATUREL

« Strike »

Domaine Landron



Situation : Situé au « sommet » du vignoble nantais, sur les coteaux de la Sèvre, la Louvetrie est un domaine familial. Fort d'une expérience de 12 ans acquise auprès de son père, Joseph Landron cultive aujourd'hui un vignoble de 46 hectares qui regroupe trois domaines : La Louvetrie (26 hectares), les Grands Houx (5 hectares) et le Château de la Carizière (15 hectares), chacun conservant sa typicité. 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.

« Strike » une méthode ancestrale non dosée... le p'tit dernier du domaine !

Encépagement : 50% Melon de Bourgogne 50% Chardonnay.

Température de Service : 8°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez est très expressif, sur le grain de raisin blanc mur, la noisette grillée et la nectarine. La bouche est vive, élancée, avec un acidulé qui apporte ce qu'il faut de tension. Sa matière ronde, fraîche, croquante, à la chair finement pulpeuse, parsemée de bulles toniques demandent quelques minutes pour s'assagir. Ça vous remet le palais à neuf et donne l'envie d'en reprendre une ch'tite lichette...



Accords : Apéro...apéro !!!

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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