

VIN DE FRANCE « PONCEAU » 2022

Jean-Baptiste Hardy



Situation : Longtemps considéré comme une région peu médiatique et de qualité moindre, le Muscadet est dorénavant sous le feu des projecteurs grâce à des vignerons talentueux tels que Jean-Baptiste Hardy. Après avoir parcouru le monde pour expérimenter différentes approches (Domaine Roulot, Leflaive, Patagonie, Nouvelle Zélande...), celui-ci a repris les vignes familiales en 2018, à Mouzillon, un village au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine.

Jean-Baptiste Hardy tire toute la substance de ses 4ha de vieilles vignes, y pratiquant une viticulture biologique axée avant tout sur un parfait état sanitaire des raisins. Le résultat ? Des vins avec beaucoup de précision, d'élégance et de texture qui nous font parfois rappeler des grands Chablis. Une approche à la bourguignonne qui fait de Jean-Baptiste Hardy la star montante du Muscadet ! A découvrir sans tarder.

Encépagement : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Terroir : Granit et Argile

Température de Service : 16°C carafe recommandé (20 min)

Potentiel de Garde : dès maintenant jusqu'en 2032

Observations : Cette cuvée ponceau est issue des cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Un élevage de 18 mois qui se fait principalement en barrique bourguignonne de 228L et en amphore. Un vin rouge avec de la densité, de la profondeur, sur les fruits noirs. Un équilibre gourmand et croquant.



Quelques accords : Pièce de viande rouge grillée, pavé de thon rouge grillé condiment à la provençale...

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