



VIN DE FRANCE 2022

« MACÉRATION »

Domaine de Belle Vue



Situation : Installé sur la commune de Gétigné après des stages chez des vignerons phares tel que Jo Landron, Jérôme Bretaudeau compte maintenant 13 Hectares de vignes principalement plantés autour de la ville de Clisson.

Vigneron curieux faisant partie des têtes chercheuses du Muscadet, il a converti son domaine en agriculture biologique.

A force de curiosité, d'ingéniosité, de partage et de beaucoup de travail, il a su trouver sa propre voie et créer un style incontournable. Aujourd'hui présent sur les plus belles tables du monde entier, Jérôme est au sommet de son art !

Encépagement : Pinot Gris

Terroir : Formations argileuses, constitué de granit

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Après la vendange et un tri sévère à la vigne, le raisin est ensuite laissé en macération, en grappes entières. Puis, il est pressé très délicatement avant d'être vinifié sur levures indigènes.

Le résultat peut surprendre celles et ceux qui n'ont jamais « expérimenté » les vins blancs de macération mais nul ne peut rester indifférent devant ce bouquet à la fois confit et très aérien associant la rose séchée, l'orange et l'abricot confits ! Cette cuvée, à la robe plutôt jaune paille aux reflets orangés, étonne par sa finesse de grain et sa remarquable fraîcheur. La finale n'en finit pas de nous emporter, marquée par le retour des agrumes et d'une vibration minérale très salivante.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

