

VIN DE FRANCE 2022

« VENDANGE INTEGRALE »

Domaine Lucas-Salmon



Situation : En juillet 2019, Mickaël 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 arrière-grands-parents, eux-même viticulteurs au lieu-dits « Landes Devin » à Château-Thébaud

Encépagement : 100% Gamay.

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

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : à déguster dans sa jeunesse

Observations : Une « Vendange Intégrale » élevée en jarre... Naturelle !

Le nez est typé sur un registre explosif de fruits des bois, et d'une touche poivrée. L'attaque en bouche est incroyable et vibrante, la qualité des jus, l'intensité du fruit, l'acidité ... Ce Gamay du pays Nantais sans sulfites ajoutés est bluffant d'énergie.

La relance finale signe cette superbe cuvée. Déconcertant !

Quelques accords gourmands : A l'Apéro, Terrine de foie de volailles, Andouillette grillée, Pot au Feu...

