VIN DE FRANCE
« VENDANGE INTEGRALE » 2025
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% 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 : A l'Apéro, Terrine de foie de volailles, Andouillette grillée, Pot au Feu…

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