



# DOMAINES LANDRON

## La Louvetrie 2017



*Un vin adolescent qui oscille entre la vivacité des jeunes années et la maturité.  
Un bel équilibre entre générosité, amplitude et minéralité.*

### Appellation

Muscadet Sèvre et Maine AOP

### Cépage

Melon B. 100%

### Âge des vignes

Jeunes vignes de moins de 10 ans et vignes de 30 - 40 ans.

### Terroir

Assemblage des parcelles de bordures ou vignes plus jeunes à dominance argilo-sableuse

### Conduite du vignoble

Taille : guyot nantais

Densité de plantation : 6800 ceps / ha

### Rendement

46 hl/ha

### Vinification

Vendanges 100% manuelles

Pressurage pneumatique direct de grappes entières.

Pas de débourage.

Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

### Elevage

Cuves béton verrées.

Elevage sur lies fines 6 mois minimum

### Mise en bouteille

Stabilisation au froid sans additif.

Mise en bouteille par nos soins

### Accompagnement

Cuvée classique avec de la richesse, une complexité aromatique, une tension minérale fraîche.

Association avec des fruits de mer, des poissons (saumon, bar, truite), avec des sushis ou sashimis

### Commentaires sur le millésime 2017 :

Ce Muscadet présente une couleur jaune or issue d'une belle maturité des grappes.

Au nez, les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) se mêlent aux agrumes légèrement citronnés.

En bouche, le vin est frais et présente un bel équilibre avec une saveur élégante d'agrumes avec quelques amers qui s'arrondissent avec le temps. Sa structure minérale est saline.

