

# Domaine Luneau-Papin Muscadet de Sèvre et Maine "Les Pierres Blanches" blanc sec 2017



Prix du produit :

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Pierre-Marie LUNEAU (Luneau Papin)

Millésime: 2017

Appellation: Muscadet de Sèvre et Maine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Pierres Blanches

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: folle blanche

## **Description brève du produit :**

Une cuvée haut de gamme, riche et élégante, mise en valeur par une superbe finale saline. A déguster en 2019... ou quelques années plus tard pour plus de souplesse et moins de tension, selon votre goût ! L'accompagnement idéal pour les poissons et fruits de mer.

## **Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LUNEAU PAPIN  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Luneau-Papin Muscadet Sèvre et Maine "Les Pierres Blanches" blanc sec 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (juin 2018): 15,5/20. *Les Pierres Blanches*

---

*dévoile une chair étoffée, musclée par une trame saline.*

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

**RÉCOLTE** : 2017

**CÉPAGES** : 100% Melon de Bourgogne Vieilles vignes de plus de 65 ans (plantées en 1950)

**TERROIR** : Village la Chapelle Heulin, **Gneiss** sur quartz roulés de la Chapelle Heulin  
Lieu dit "Les Pierres Blanches" Exposition Sud-Ouest

**PRODUCTION** : Technique culturale traditionnelle (décavaillonnage et binage) Taille courte (guyot simple). Raisins vendangés à la main et tri à la parcelle. Certification ECOCERT Agriculture biologique

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique. Débourage à froid du jus de raisin Moût transféré par gravité en cuves souterraines recouvertes de carreaux de verre (typique du nantais) Fermentation alcoolique réalisée par les levures indigènes présentes sur la parcelle.

**ELEVAGE** : Vin nourri et élevé sur Lies de fermentation durant 10 mois. Elevage en cuve sans soutirage avant mise en bouteille en juillet 2018

**DÉGUSTATION** : Température 10/12°C. Langoustines, carpaccio de Saint-Jacques, Bar en croûte de sel, sushi et sashimi... [www.recettes-domaineluneaupapin.com](http://www.recettes-domaineluneaupapin.com)

## **COMMENTAIRES SUR LA CUVÉE** (autres millésimes) :

*"Sols de gneiss sur la commune de la Chapelle-Heulin. Vieilles vignes de 70 ans en sélection massale (pas de clones sur le domaine), nez crayeux, calcaire, bouche épicée, poivre noir, minérale, vive, tendue, en longueur, vin de garde." **Le Point** (mars 2017)*

*"Vignes de 55 ans plantées sur gneiss et quartz roulés. Tout en fraîcheur, le nez évoque la menthe et la chlorophylle. Délicat et nuancé, ce vin élevé neuf mois sur lies se montre à la fois droit et très élégant. La maturité est remarquable pour le millésime" **RVF Guide vert 2016***