

Domaine Luneau-Papin Muscadet de Sèvre et Maine "Les Pierres Blanches" blanc sec 2018



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2018

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: 16/20

Cépage dominant: melon de bourgogne

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LUNEAU PAPIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES 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 2020 (août 2019): 16/20. *Belle ampleur cristalline, délicatement poivrée et traçante. On aime sa profondeur salivante.*

Fiche technique rédigée par le domaine

RÉCOLTE : 2018

CÉPAGES : 100% Melon de Bourgogne Vieilles vignes de plus de 65 ans

BIOTOP : Village la Chapelle-Heulin. Roche de gneiss sur quartz roulés. Vignes plantées en

1954.

Parcelle historique de la famille Papin, elle a longtemps constitué l'unique terroir de cette famille. Les Pierres Blanches est le nom cadastral attribué à ce lieu qui fait face au domaine, sur un coteau au sous-sol de gneiss à l'entrée du village de la Chapelle-Heulin.

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

SAISONNALITÉ : La culture traditionnelle de printemps (décavaillonnage et binage) est étendue sur tout le domaine depuis 2009. Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse) et semons un couvert végétal (légumineuses et céréales) à l'écoute de chaque parcelle en fin d'été. Nous stimulons la vie du sol par la bouse de corne ; 500, au printemps par un à deux passages et appliquons une 501 après la fleur et avant récolte si besoin. Taille courte (guyot simple) durant l'hiver. Densité à l'hectare 6 500 pieds. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs.

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. 7000 bouteilles.

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 : Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 10 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en juillet 2019

DÉGUSTATION : Température 10/12°C. Langoustines, carpaccio de Saint-Jacques, Bar en croûte de sel, fromages de chèvre frais... www.recettes-domaineluneapapin.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)*

Description brève du produit :

Une cuvée haut de gamme, riche et élégante, mise en valeur par une superbe finale saline. A déguster dès 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.
