



PIERRE-MARIE & MARIE  
**LUNEAU**

**PM  
&M**

## Folle Blanche

**CÉPAGE** 100% Folle Blanche

**AOP** Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie

### CULTURE DES VIGNES

Nos vignerons partenaires pratiquent l'agriculture biologique. Comme nous, ils sont convaincus du bien fondé de ses pratiques et des améliorations qu'ils peuvent y apporter. Taille courte (guyot simple) durant l'hiver et dont la densité à l'hectare est de 6 500 pieds. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs du domaine Luneau-Papin ou par la propre équipe des vignerons partenaires.

### VINIFICATION

Pressurage des raisins entiers en pressoir pneumatique dont la durée et l'intensité varie selon le millésime. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage dans les caves du domaine Luneau-Papin, en cuve sous terre béton + carreaux de verre sans soutirage avant la mise en bouteille au printemps 2023.

### DÉGUSTATION

Température de service 12°

Apéritif, fruits de mer, bar en croûte de sel, filet de daurade cuit à l'unilatéral, crumble de saumon et courgettes confites, cuisine asiatique, fromages frais.

Pour survivre aux ravages violents causés par le gel, une activité de négoce bio a été créée, dans laquelle on retrouve des cuvées franchement fruitées. Voilà un domaine exemplaire et inspirant, révélateur des terroirs et des grands blancs de garde du Pays nantais. **R.V.F Guide Vert 2020**

### CONDITIONNEMENT

Caisses de 6 ou 12 bouteilles export

### CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique C2 (seconde année)



Muscadet Sèvre & Maine  
Gros Plant du Pays Nantais

3, La Grange  
44 430 Le Landreau  
FRANCE

Tél: +33(0)2 40 06 45 27

contact@domaineluneupapin.com

www.pmm.domaineluneupapin.com

