



PIERRE-MARIE & MARIE
LUNEAU **PM & M**

Garance

CÉPAGE	100% melon B
AOP	Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie
VIGNES	Village de Vertou Vignes plantées en 1950 et 1987 Roche mère de granite de Château-Thébaud
CULTURE DES VIGNES	Notre vigneron partenaire pratique l'agriculture biologique depuis 2011 Comme nous, il est convaincu du bien fondé de ses pratiques et des améliorations qu'il peut 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
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 nos caves en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 7 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en avril 2021
DÉGUSTATION	Température de service 12° Apéritif, fruits de mer, bar en croute 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	Agriculture biologique certifiée par ECOCERT



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@domaineluneaupapin.com	www.pmm.domaineluneaupapin.com f i t
--	--	--	---