



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

Garance 2022

CÉPAGE	100% melon de Bourgogne
AOP	Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie
CULTURE DES VIGNES	Nos vignerons partenaires pratiquent l'agriculture biologique. Comme nous, ils sont convaincu 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 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	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@domaineluneaupapin.com	www.pmm.domaineluneaupapin.com f i in
--	--	--	--