



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

## Hortense

**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 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** Vin en 3<sup>ème</sup> année de conversion en 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@domaineluneapapin.com

www.pmm.domaineluneapapin.com

