

PIERRE-MARIE & MARIE
LUNEAU

**PM
&M**

Ocre

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^{ème} 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@domaineluneaupapin.com

www.pmm.domaineluneaupapin.com

