

LES PIERRES BLANCHES 2018 BLANC

DOMAINE LUNEAU-PAPIN



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Ce muscadet issu de vieilles vignes plantées en 1950, est un vin blanc, vif, minéral et tendu, d'autant plus apprécié pour sa longueur en bouche.

- Melon de Bourgogne 100%

Accords mets et vins

A consommer accompagné de produits de la mer, langoustes, carpaccio de Saint-Jacques, bar en croûte de sel, sushi, et sashimi

...

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Primeur : non

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Melon de Bourgogne

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Muscadet-Sèvre et Maine sur Lie

Couleur : Blanc

Millesime : 2018

Domaine : Luneau-Papin

Caractéristiques

Terroir : Sols de gneiss sur quartz roulés

Cépage : 100% Melon de Bourgogne

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Pressurage pneumatique, débouillage à froid du jus de raisin, moût transféré par gravité en cuve souterraine recouvertes de carreaux de verres, fermentation alcoolique par levures indigènes

Elevage : Vin nourri et élevé sur lies pendant 10 mois, élevage en cuve sans soutirage

Dégustation

Nez : Crayeux, calcaire

Bouche : Minéral, sec, vif, légèrement épicé, et tend sur le poivre noir

Garde : 5 ans

Température de service : 10° à 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

"La légende raconte que les jus, superbes et soyeux, du millésime 1976 dormirent 10 ans sur leurs Lies fines. 10 années de repos, construit de gras, de souplesse, de minéralité, d'agrumes confits et épices, de cailloux. L'homme vigneron est comme son terroir, toujours en veille et, lorsqu'il conjugue le temps qui passe à son savoir faire, c'est pour mieux connaître les fondements de ses vignes. Un travail de recherche qui se fait depuis 9 générations. Au fil des voyages, des saisons, des décennies, une vérité prend tout son sens, celle de son unique et monochrome le Melon de Bourgogne. Hérité habilement par les moines bourguignons du XVI^e siècle, aux grands terroirs de Muscadet, il constitue aujourd'hui une richesse que les pays du monde entier nous envient et importent chaque année. Nos parents, Pierre & Monique, ont amorcé un travail précurseur tant au niveau du choix des vinifications parcelles et de la valorisation des différents crus de Muscadet que dans la distribution dans le monde entier. Nous les rejoignons en 2005, pour Pierre-Marie, et 2008 pour Marie son épouse, et tissons depuis, notre histoire au sein des terres familiales. Nos pieds s'enracinent des mémoires de nos ancêtres et cet ancrage nous porte chaque jour un peu plus. Cailloux après roches, nous construisons ensemble avec fougue, sagesse, innovation, respect de chacun, assurance, prudence, questionnement et amour. Au creux de nos mains !"

