



Clos de l'Allée, 2019

Domaine Luneau-Papin
FRANCE, LOIRE, MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Melon de Bourgogne
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans (plantées en 1974)
SUPERFICIE	2,30 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur le village le Landreau, monopole du « Clos des Allées »
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Schistes altérés du massif armoricain et galets roulés
VINIFICATION	Pressurage pneumatique. Débourage à froid du jus de raisin. Fermentation alcoolique en foudre Stockinger (1 500 L) à l'aide des levures indigènes présentes sur la parcelle.
ÉLEVAGE	10 mois sur lies de fermentation en foudre Stockinger (1500 L). Puis élevage en cuve sans soutirage avant mise en bouteille fin juillet.

CODE SAQ
14439495

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.30 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Ce domaine en biodynamie certifié Demeter et Biodyvin effectue des recherches depuis neuf générations afin de respecter le terroir et son célèbre muscadet. Un travail précurseur a notamment été amorcé il y a plusieurs décennies en ce qui concerne les vinifications parcellaires et la valorisation des différents crus de Muscadet.