



Le Verger, 2022

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

Le Verger une expression fraîche, ferme et saline.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	100% Melon de Bourgogne
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Village de la Chapelle-Heulin
GÉOLOGIE DU SOL	Roche mère de schistes
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	Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 4 mois sans soutirage avant la mise en bouteille mi janvier 2023.

CODE SAQ
15146926

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.45 \$



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 parcelles et la valorisation des différents crus de Muscadet.