



## Vera Cruz, 2020

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	46 ans
RENDEMENTS	50 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6 g/l
SUPERFICIE	4,50 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Vallet au lieu-dit Vera Cruz où se trouvent 2 parcelles nommées Vera Cruz et la Coquetière
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Gneiss et Micashistes à 2 micas
VINIFICATION	Pressurage à froid des raisins entiers en pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes.
ÉLEVAGE	7 mois sur lies en cuves souterraines béton et carreaux de verre. Sans soutirage avant la mise en bouteille.
DÉGUSTATION	Au nez, des arômes élégants de poire, de pêche, d'amande grillée, de pierre et d'agrumes. En bouche, le vin est dense et très minéral, montrant plus de saveur de terre que de fruits, avec une belle finale de minéraux et de fruits blancs, d'abricot et de zestes de citron.
CONSOMMATION	Idéal avec un tartare de maquereau et dorade ou des langoustines juste cuites. Servir à 12°C. Peut se conserver jusqu'à 15 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
13318341

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
26.50 \$



### PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 2021  
ET 2022 : 16,5/20



LE BLOGUE LES  
MÉCHANTS RAISINS  
: 3 1/2 ÉTOILES

« JE VOUS PARLAIS DANS MA DERNIÈRE CHRONIQUE DES VERTUS DE MUSCADETS ÂGÉS. EN VOICI UN QUI GAGNERA EN PROFONDEUR DANS LES 10-15 PROCHAINES ANNÉES. CELA DIT, IL PROCURE DÉJÀ BEAUCOUP DE PLAISIR AVEC UN FILET DE FLÉTAN OU DES PÉTONCLES. LA TEXTURE EST DENSE ET FAIT BIEN SENTIR LA CHALEUR DU MILLÉSIME, MAIS LE VIN RESTE PLEIN DE VITALITÉ, AVEC UN RELIEF AROMATIQUE DIGNE DE MENTION. UN EXCELLENT MUSCADET DE TERROIR, À SERVIR FRAIS AUTOUR DE 10-12 °C." NADIA FOURNIER, LE 05 FÉVRIER 2021, LE BLOGUE DES MÉCHANTS RAISINS »



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Ce domaine en biodynamie certifié 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 années en ce qui concerne les vinifications parcellaires et la valorisation des différents crus de Muscadet.