



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

MUSCADET « Les Brosses » 2022

VIN

AOP Muscadet Sèvre et Maine

Cépage : 100 % Melon Blanc

Cette cuvée est issue uniquement des vieilles vignes du clos, âgées de 46 à 74 ans.

3^{ème} année de conversion biologique.

Alcool : 12 %

Acidité : 3,5 gr / litre

pH : 3,55

Soufre : 60 mg de SO2 total

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Léger débourage suivi d'une fermentation traditionnelle en cuve souterraine.

TERROIR

Sol superficiel de limon sablo-caillouteux avec sous-sol de granite altéré à deux micas, et gneiss.

À plusieurs endroits de la parcelle, des veines de roches affleurent à la surface du sol.

La parcelle est en coteaux et la Maine est à proximité.

Les sols sont labourés intégralement.

ÉLEVAGE

Fermentation avec les levures indigènes, suivie d'un élevage de 22 mois sur les lies. Nous n'avons procédé à aucun bâtonnage.

Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration, le 23/07/2024.



Vignes vignes =
minéralité, richesse,
longueur