



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

MUSCADET « Les Brosses » 2020

VIN

AOP Muscadet Sèvre et Maine
Cépage : 100 % Melon Blanc
Cette cuvée est issue uniquement des vieilles vignes du clos, âgées de 44 à 79 ans.
1^{ère} année de conversion biologique.
Alcool : 12 %
Acidité : 4 gr / litre
pH : 3,45
Soufre : 50-60 mg de SO2 total

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.
Léger débouillage 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

Trois bâtonnages après fermentation avec les levures indigènes, suivis d'un élevage de 14 mois sur les lies.

Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration.



90/100 dans La
Revue des Vins de
France en Mars 2023