



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

MUSCADET « Terroirs » 2021

VIN

AOP Muscadet Sèvre et Maine
Cépage : 100 % Melon Blanc
Cette cuvée est issue uniquement des jeunes vignes du clos, deux parcelles plantées en 2015 et 2018.
2^{ème} année de conversion biologique.
Alcool : 12 %
Acidité : 4 gr / litre
pH : 3,45
Soufre : 50-60 mg de SO2 total

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.
Léger débourage suivi d'une fermentation traditionnelle en cuve souterraine, grâce à un pied de cuve réalisé en levures indigènes.

TERROIR

Sol superficiel de limon sablo-caillouteux avec sous-sol de granite altéré à deux micas, et gneiss. La texture du sol est très souple et drainante. 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 le 4 janvier 2023, sans collage ni filtration.



Une cuvée de Muscadet rafraichissante et minérale, avec une belle tonicité !