



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

Muscadet Sèvre et Maine « Terroirs » 2023

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.

1^{ère} année de certification biologique.

Alcool : 12 %

Acidité : 3,8 gr / litre

pH : 3,50

Soufre : 50-60 mg de SO2 total

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Léger débordage 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

Depuis 2021 nous avons arrêté les bâtonnages sur nos cuvées de Muscadet afin de préserver la fraîcheur des vins.

L'élevage se fait sur les lies et dure 12 mois. Les lies se sédimentent et se clarifient naturellement.

Mise en bouteille sous gaz inerte le 24 octobre 2024, sans collage ni filtration.



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