*Il Domaine Pierre Luneau-Papin si trova nel paese di Le Landreau, nel cuore della zona del Muscadet a pochi chilometri da Nantes; sin dal XVIII secolo la proprietà, detta allora Domaine Pierre de la Grange, era rinomata per la qualità delle uve Melon de Bourgogne ivi prodotte. Attualmente l'azienda è condotta da Pierre-Marie Luneau con la moglie Marie ed i genitori Pierre e Monique. La proprietà attualmente comprende 50 ettari di vigneti ubicati nei villaggi di Le Landreau, la Vallet e La Chapelle Heulin. Il suolo è principalmente caratterizzato dalla presenza di micascisto (roccia metamorfica) e gneiss, ma in alcune parcelle è possibile trovare silice, rocce vulcaniche e scisti. L'età media dei vigneti si aggira tra i 40 ed i 65 anni di età. La vendemmia è rigorosamente manuale così da preservare la qualità dell'uva. Il Domaine Pierre Luneau-Papin per esprimere al meglio le potenzialità del terroir, ha optato per produrre piccole cuvées realizzate da singoli vigneti così da valorizzare le peculiarità varietali del Melon de Bourgogne.*

# *La Grange*

**Varietà** Melon de Bourgogne.

**Vigneti** Situati nel comune di Le Landreau, sono stati impiantati nel 1974 su terreni composti da micascisto e scisto. Le uve utilizzate per ottenere la cuvée La Grange provengono da diverse parcelle, ubicate in prossimità della cantina, che vengono successivamente assemblate.

**Vinificazione** La durata e l'intensità della pressatura dei grappoli interi varia a seconda dell'annata e della parcella di provenienza. La fermentazione alcolica con lieviti indigeni inizia in maniera spontanea. L'affinamento perdura sino alla primavera successiva alla vendemmia, senza travasi, in cemento ed in vetro.

**Caratteristiche** La Grange è la cuvée del domaine Pierre Luneau-Papin che riesce ad esprimere al meglio le caratteristiche dell'annata. Da servirsi, preferibilmente, ad una temperatura di 12°C, è ideale in abbinamento ad aperitivi, frutti di mare, piatti a base di pesce, formaggi freschi ed alla cucina asiatica.