

Nel cuore del Muscadet, i terroir unici e i vigneti storici trasformano il Melon de Bourgogne in vini eleganti, autentici e ricchi di personalità.



# Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Le L d'Or Bio

*Melon*

**Varietà** Melon de Bourgogne.

**Vigneti** Situato nel comune di Vallet, il vigneto che dà origine a questa cuvée venne impiantato nel 1984 su terreni composti da granito e gneiss del Massif Armoricaïn. Questa parcella, tesoro storico della famiglia Luneau, si erge fra due villaggi e, al centro di essa, scorre un fiume.

**Vinificazione** Dopo la pressatura, il mosto viene trasferito, per caduta, in vasche sotterranee di cemento ed in contenitori rivestiti in vetro, tipici dell'area di Nantes, in cui avrà luogo, in maniera spontanea, la fermentazione alcolica con lieviti indigeni. Il vino rimane poi a contatto con le fecce di fermentazione per tredici mesi.

**Caratteristiche** La cuvée L d'Or è la dimostrazione dell'eccellente potenziale di invecchiamento del Muscadet. Venne prodotto per la prima volta negli anni '70 a partire da un vigneto di proprietà della famiglia Luneau-Papin, impiantato su terreno granitico. L d'Or testimonia la fiducia che la famiglia Luneau-Papin ha da sempre riposto in questo eccezionale terroir e nel Melon de Bourgogne, il gioiello dei vigneti di Nantes.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Valle della Loira Nantes

**Denominazione d'origine** AOC Muscadet Sèvre et Maine

**Vitigno** Melon