

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 La Grange Vieilles Vignes Bio

*Melon*

**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.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

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

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

**Vitigno** Melon