



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.

