

DOMAINES LANDRON

CHÂTEAU DE LA CARIZIERE

LE CLOS LA CARIZIERE MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

- Cépage :** Melon de Bourgogne
- Sol :** Sol peu profond sur orthogneiss, roche dure qui confère au vin une minéralité fumée...
- Age des vignes :** Les vignes ont été plantées en 1944 et 1975 à une densité de 7000 cep/ha
- Culture :** Vignes en culture biologique depuis l'année 2000 c'est-à-dire que nous n'utilisons aucun désherbant chimique ni fongicide ni insecticide, les sols sont totalement labourés.
- Surface de production :** Les 4 hectares de vigne qui constituent cette cuvée sont clos d'un mûr de pierre extrait du sous sol. Cette particularité régionale lui a donné le nom de clos.
- Rendement / Récolte :** 15 hl/ha en 2008, 38 hl en année normale. Le rendement est régulé par une taille raisonnée de 8 bourgeons qui produisent en moyenne 10 grappes par cep. Les vendanges commencent généralement le 13 septembre. 2003 déroge à cette habitude. L'exceptionnelle précocité du millésime 2003 nous a fait vendanger le 22 août. La récolte est manuelle.
- Vinification :** Pressurage pneumatique afin de produire des jus limpides en évitant toute trituration des grappes. Fermentation en levures indigènes après débouillage, durée de 13 à 18 jours à la température de 18° à 20°C
Les vins sont élevés sur leurs lies en cuve pendant 8 à 12 mois.
La teneur en sulfites est de 22mg/l en libre et 55mg/l en total.
- Allergènes :** Ne procédant à aucun collage, ce vin ne contient aucun allergène.
- Consommation :** Servir frais 8° à 10° en accompagnement de coquilles, fruits de mer, poissons, entrées (salades composées, hors d'œuvre).
Ce Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Haut de Gamme associe finesse, qualité, longueur, persistance au terroir qui lui donne une signature minérale. Il accompagnera bien la cuisine exotique.



*Vin issu de raisins de l'agriculture biologique,
certifié par ECOCERT F32600*