DOMAINES LANDRON

DOMAINE DE LA LOUVETRIE

HAUTE TRADITION

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Cépage :	Melon de Bourgogne
Rendement :	35 hl/ha
Sol et sous-sol :	Sol filtrant sur orthogneiss et quartz.
Culture :	Vignes labourées, entretien des vignes sans produit chimique ni insecticide selon principe de la culture biologique.
Vinification :	Récolte manuelle, pressurage pneumatique et fermentation en levures indigènes en fûts de 500 et 600 litres et élevage sur lie pendant 11 mois avec batonnages.
Caractère :	Puissance, gras, nervosité, évoluant sur des notes fumées, épicées au cours des années.
Vieillissement :	5 à 6 ans, voire plus en millésimes exceptionnels (1996)
Production annuelle :	7 000 bouteilles environ
Allergènes :	Nous n'utilisons pas de produits allergisants
Accompagnement :	Poissons cuisinés, fromages,…



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

EARL DES DOMAINES LANDRON – Les Brandières - 44690 LA HAYE FOUASSIERE – France
Tel (33) 02.40.54.83.27- Fax (33) 02.40.54.89.82