

LA LOUVETRIE

Domaines Landron



ALUE: Muscadet Sèvre et Maine, Loire, Ranska

VILJELY: Luomu & Biodynaaminen

RYPÄLEET: 100% Melon B

MAAPERÄ: Hiekkaista savea, amfiboliittia, kvartsia ja gneissia.

KERUU: Rypäleet poimittu käsin.

KÄYMINEN: Rypäleet puristettu kokonaisina terttuina, tämän jälkeen 2–3 viikon käyminen villihiivoineen. Kypsytyks sakkoineen 6 kk ajan lasitetussa betonisäiliössä.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

TUOTTAJA: Domaines Landron sai alkunsa vuonna 1945, kun veljekset Pierre ja Julien päättivät aloittaa viinin viljelyyn perheen 3 hehtaarin kokoisella maatilalla, Muscadet Sèvre et Mainessa, Loirin laaksossa, aivan Atlantin tuntumassa. Vuosien saatossa veljekset kasvattivat tilaa ostamalla ja muuntamalla lähistöllä olevia käyttämättömiä maa-alueita viinitarhoiksi. Tila on nykypäivänä noin 50 hehtaarin kokoinen ja ohjaksissa on tätä nykyään Pierren poika Jo Landron.

Työn keskiössä on luonnonmukaisen kasvatuseriaatteen kunnioittaminen tarhojen ja maaperän hoidossa. Tilalla esiintyy kolme toisistaan selkeästi erilaista maaperä: yhdessä esiintyy enimmäkseen metamorfista kiveä, toisessa hiekkakiveä ja savea ja kolmannessa gneissia ja kvartsia. Terroirin korostamiseksi jokaisen palstan vinifikaatio tehdään erillään.

