

# Landron Melonix

Hvitvin / Frankrike / -

Produsent: [Domaines Landron](#)  
Land: Frankrike  
Distrikt: -  
Område: -  
Drue: 100% muscadet (melon de bourgogne)

Veil. pris horeca: 239.89 eks. mva.  
Pris Vinmonopolet: 299.9,-  
EDP nr. : 9084103  
SAP nr. : 9084103  
Vinmonopol nr. : 15726901

Innhold:  
Syre:4.8  
Sukker:< 3  
Alkohol:12,5 %



## Om produsenten

Domaines Landron startet med at Pierre og Julien Landron plantet 3 hektar med vinmark i Muscadet i 1945. Jo (Joseph) Landron, sønn av Pierre, ble med i familiedriften i slutten av 70-tallet. I løpet av 80-tallet var han med på å kjøpe opp flere vinmarker til eiendommen. Han drev også gjennom en mer terroir-spesifikk tilnærming ved å vinifisere vinmarker med forskjellige jordsmonn separat. Det viste seg tydelig at vinene fra de forskjellige vinmarkene hadde individuell kompleksitet, forskjellige aldringsevner og unike mineralidentiteter.

Da Jo Landron overtok driften i 1990, tok det ikke lang tid før han startet omleggingen til økologisk, og snart også biodynamisk drift. Det ble tydelig at eliminering av alle kjemiske plantevernmidler bidro til å bedre synliggjøre forskjellene mellom gårdens ulike jordtyper.

I 1993 kategoriserte han vinene sine etter tre hovedtyper av jordsmonn, og siden den gang vinifiserer han vinene sine basert på 'single terroir' i stedet for 'single vineyard'. *Amphibolite* kommer fra vinmarker med denne grønnsvarte jernrike metamorfe bergarten, *Les Houx* fra sandstein på leire og *Fief du Breil* fra vinstokker som vokser på orthogneiss og kvartsbergarter.

Domaines Landron består i dag av 46 hektar biodynamisk sertifiserte vinmarker. Druene plukkes for hånd og presses i hele klaser for å trekke ut kun den aller beste mosten. Vinene er spontangjæret, får ligge opp til to år på bunnfallet og tappes ufiltrert. Smaksmessig viser de tydelig struktur og personlighet.

## Mer om vinen

Druer fra en platå av sandholdig leirjord. 30 til 40 år gamle vinstokker.

## Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstet for hånd. Direktepressing av hele klaser i en pneumatisk presse. Ingen racking av mosten eller tilsetning av sulfitter. Spontan gjæring i to til tre uker, hvor malolaktisk gjæring tillates å skje. 8 måneders lagring på fin bunnfall i betongkar med glassfliser.

## Smaksbeskrivelse

Strågul. Pære og sitrus. Tørr med balansert syre, god fruktkonsentrasjon og lengde.

## Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr

BIODYNAMISK

LETTVEKT

NATURVIN

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT