

Landron Muscadet Fief du Breil

Hvitvin / Frankrike / Loire

Produsent: [Domaines Landron](#)

Årgang: 2018

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Muscadet Sèvre et Maine

Drue: 100% muscadet (melon de bourgogne)

Veil. pris horeca: 279.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 349.9,-

EDP nr. : 9084105

SAP nr. : 9084105

Vinmonopol nr. : 15726301

Innhold:

Syre: 5.0

Sukker: < 3

Alkohol: 12 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

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.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Noe utviklet duft av sitrus, gul frukt, brioche og våt stein. Tørr, god fylde, balansert syre. Konsentrert med tydelig mineralitet. Lang ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr