

# Landron Muscadet Fief du Breil

Hvitvin / Frankrike / Loire

Produsent: [Domaines Landron](#)

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Loire

Område: Muscadet Sèvre et Maine

Drue: 100% muscadet (melon de bourgogne)

Veil. pris horeca: 287.88 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 359.9,-

EDP nr. : 9084105

SAP nr. : 9084105

Vinmonopol nr. : 15726301

Innhold:

Syre:5.0

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



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.

## Mer om vinen

Orthogneiss og kvarts fra metamorfosert granitt. 35-50 år gamle vinstokker.

## Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstet for hånd. Direktepressing av hele klaser i en pneumatisk presse. Spontangjæring. 26 måneders lagring på bunnfall i betongkar med glassfliser.

## 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