

Landron Atmosphères

Musserende vin / Frankrike / -

Produsent: [Domaines Landron](#)

Land: Frankrike

Distrikt: -

Område: -

Drue: 55% folle blanche, 25% chardonnay, 20% pinot noir

Veil. pris horeca: 247.91 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 309.9,-

EDP nr. : 9084104

SAP nr. : 9084104

Vinmonopol nr. : 15726601

Innhold:

Syre:4.8

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.

Mer om vinen

Miks av unge vinstokker, under 10 år gamle, og eldre vinstokker (35 til 45 år gamle), med småsteinsjord (pinot noir), leire og sand (folle blanche og chardonnay).

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstet for hånd. Direktepressing av hele klaser i en pneumatisk presse. Spontangjæring og fire måneders lagring i kar før sekundærgjæring på flaske i henhold til «tradisjonell metode». 12 til 24 måneders lagring på bunnfall. Degorgering og dosering med et lite tilskudd av liqueur d'expédition (0,1 cl).

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk, floral og fruktig duft. Tørr, god fylde og friskhet. Ren, med frisk ettersmak.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr