



## CLOS DE L'ALLÉE 2022

● *monopole*



### CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

### AOP

Muscadet Sèvre & Maine

### BIOTOP

Village le Landreau. Roche de micaschistes et gneiss altérés du Massif Armoricaïn. Vignes plantées en 1974. Le Clos de l'Allée est un lieu chargé d'histoire. 2Ha30 d'un seul tenant bordé d'allées, frontières historiques de trois seigneuries fin XVIII<sup>ème</sup> qui donnera naissance au village du Landreau. 75 propriétaires étaient répertoriés selon les cartes de Cassini. Ce clos, berceau de la famille Luneau, est attaché aux caves du domaine.

### SAISONNALITÉ

La culture traditionnelle de printemps (décavallonnage et binage) est étendue sur tout le domaine depuis 2009. Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse) et semons un couvert végétal (légumineuses et céréales) à l'écoute de chaque parcelle en fin d'été. Nous stimulons la vie du sol par la bouse de corne ; 500, au printemps par un à deux passages et appliquons une 501 après la fleur et avant récolte si besoin. Taille courte (guyot simple) durant l'hiver. Densité à l'hectare de 6 500 pieds. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs.

### VINIFICATION

Pressurage des raisins entiers en pressoir pneumatique dont la durée et l'intensité varie selon le millésime. Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve souterraine (béton + carreaux en pâte de verre) + amphore (terre cuite italienne) sans soutirage avant la mise en bouteille à l'été 2023.

### DÉGUSTATION

Température de service 12°  
Langoustines à la plancha au tartare d'algues, émincé de poulet à la thaïlandaise...

Chez les énergétiques Pierre-Marie & Marie, tout est bon, mais la cuvée Le Clos de l'Allée a un truc en plus... **Elle magazine Sandrine Goeyvaerts 2018**

Nous pouvons passer à table à partir du Clos de l'Allée, velouté, doté d'une douce trame austère. **RVF Guide vert 2019**

A monopole owned by the domaine, Clos de l'Allée is located near the winery in Le Landreau; the vines are more than 45 years old, growing in mica schist. It's a springtime wine with delicate lily-of-the-valley scents and the cool feel of sun on stone. The flavors follow a clean line, bright and energized, ready to refresh oysters. **93/100 Wine & Spirit 2017**

### CONDITIONNEMENT

Bouteille de 750 ML & 1 500 ML  
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

### CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique  
LABEL DEMETER & BIODYVIN Agriculture biodynamique

