



LA GRANGE 2022

● *Classique*

CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOP

Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOP

Village le Landreau. Vignes plantées en 1974.
Roche mère de micaschistes et schistes.
Cette cuvée représente l'identité du millésime au domaine Luneau-Papin.
Les différentes parcelles issues des mêmes terroirs sont voisines des caves du domaine et illustre les schistes et micaschistes de la commune du Landreau.

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 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 et la parcelle.
Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes.
Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 6 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en mars 2023.

DÉGUSTATION

Température de service 12°
Apéritif, fruits de mer, bar en croute de sel, filet de daurade cuit à l'unilatéral, crumble de saumon et courgettes confites, cuisine asiatique, fromages frais.

PRESSE

Dans ce millésime, les muscadets sont également construits sur la fraîcheur : **Le Verger** est ferme et saillant, quand **La Grange** s'affirme avec plus de rondeur et de chair.
RVF Guide Vert 2023 par Alexis Goujard

Les vignes de 35 ans sur micaschistes donnent un vin ciselé et frais pour **La Grange**, qui sonne juste et illustre le talent et la précision de la famille Luneau.
RVF magazine juin 2016

Complexe, fruits jaunes, note florale, bouche nette, harmonieuse, amer en finale.
LE POINT - Mars 2023.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne chêne foncé de 750 Ml
Carton de 6 ou 12 Bouteilles Export

CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique
LABEL DEMETER & BIODYVIN Agriculture biodynamique

