



## PUERI SOLIS 2016

● *Enfant  
solaire*

### CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

### AOP

Muscadet Sèvre & Maine

### BIOTOP

Village le Loroux Bottereau. Vignes plantées en 1974 au chêne.  
Roche de péridotite altérée (manteau terrestre) en une butte de serpentinite.  
Les origines magmatiques de ce lieu chargé d'histoire confère au lieu-dit La Butte de la Roche une énergie vibrante. La terre ocre rouge de la parcelle Butte de la Roche est mythique en pays nantais. Un lieu chargé d'histoires où jadis les seigneuries avaient leur château, aujourd'hui devenu le socle de nos pieds de vignes.

### SAISONNALITÉ

La culture traditionnelle de printemps (décavaillonnage 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 dans 1 fût de 600L durant 18 mois sans soutirage.  
700 bouteilles ont été tirées au printemps 2018.

### DÉGUSTATION

Température de service 12°  
Poularde cuite à l'étouffée, girolles, chanterelles et émulsion de pin ; vieux Comté ou Salers fermiers ; terrine de Foie gras de canard marbré de gruë de cacao ; rouget grondin juste saisi, écrasé de topinambours et huile de noisette et à l'apéritif tout simplement !

### PRESSE

Sophie Aumont a débouché une bouteille de Pueri Solis, une des affriolantes cuvées de muscadet du Domaine Luneau-Papin... **LE MONDE DES VINS**  
by Stéphane Davet - Fév 2021 - Aux Pesqued (F22)

Elevé 42 mois, Pueri Solis 2005 développe une ampleur majestueuse, nourrie par le soleil et l'année. **Guide RVF 2021 by Alexis Goujard**

Pueri Solis 2009 décline des saveurs d'agrumes et de curry, et le 2005 évolue avec bonheur vers des notes de mirabelle. **RVF Guide Vert 2015**

### CONDITIONNEMENT

Bouteille Sommelière Loire de 750 Ml  
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

### CERTIFICATION

LABEL ECOCERT Agriculture biologique

