



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

Muscadet « Les Brosses » 2024

VIN

AOP Muscadet Sèvre et Maine

Cépage : 100 % Melon Blanc

Cette cuvée est issue uniquement des vieilles vignes du clos, âgées de 27 à 76 ans.

1^{ère} année de certification biologique.

Alcool : 12 %

Acidité : 4,50 gr / litre

pH : 3,50

Soufre : 45 mg de SO2 total

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Léger débourage suivi d'une fermentation traditionnelle en cuve souterraine.

TERROIR

Sol superficiel de limon sablo-caillouteux avec sous-sol de gneiss à biotite, muscovite et sillimanite.

À plusieurs endroits de la parcelle, des veines de roches affleurent à la surface du sol.

La parcelle est en coteaux et la Maine est à proximité.

Les sols sont labourés intégralement.

ÉLEVAGE

Fermentation avec les levures indigènes, suivie d'un élevage de 20 mois sur les lies.

Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration.

