



MUSCADET CÔTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE

LANDRON CHARTIER

FRANCE, LOIRE, MUSCADET

Vignerons de père en fils depuis 3 générations, la culture de la vigne est une histoire de famille. Depuis 2002, Bernard et Françoise Landron travaillent les vignes du château du Ponceau, à Ligné. Petit à petit, le domaine s'est étendu jusqu'à l'arrivée de leur fils Benoît; Landron Chartier est né. Aujourd'hui le vignoble s'étend sur 3 terroirs en Muscadet Coteaux de la Loire et Coteaux d'Ancenis, répartis sur les communes de Ligné, Couffé, St Géréon et Oudon. Ce morcellement offre une grande diversité de terroirs. La vigne est cultivée dans un souci de durabilité. *Nos parents nous ont transmis un patrimoine que nous devons respecter pour pouvoir, un jour, le transmettre à nos enfants. C'est en observant que nous raisonnons tous les travaux à la vigne, qui représentent l'essentiel de notre métier. Nous accompagnons la plante pour qu'elle nous donne le meilleur d'elle même et de son terroir, au travers de ses raisins. La vinification se fait par parcelles et l'élevage n'est ensuite que la mise en valeur de ce potentiel acquis par le raisin.*

[Découvrez les vins de Landron Chartier](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Superficie totale: 25 hectares

Sol: gneiss de Oudon

Encépagement: melon de bourgogne

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: la vendange est amenée au chai, et est directement mise au pressoir. Puis le jus est envoyé dans une cuve de réception où s'effectue une stabulation à froid pendant quelques jours. Cette étape permet d'extraire les arômes contenus dans la pellicule du raisin. Ensuite, la fermentation est thermorégulée à 15-18°C pour préserver les arômes du vin.

Élevage: sur lies, environ 18 mois, en cuve.

MODE D'EMPLOI

Service: 7-8°C

Potentiel de garde: 8-10 ans

Notes de dégustation: cuvée de garde au nez grillé, fumé. Bouche droite et fraîche, assez grasse, finale sur la minéralité avec une pointe d'amertume.

À table avec: vin de gastronomie de prêtant bien aux accords marins de tous genres.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca