



ACQUISTATO IL

"La Louvetrie" Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2023 2023

Profilo minerale unico



Svinando

La Vigna

Terreno terreno argillo-sabbioso con ghiaie e componenti minerali di arenaria e quarzo

Esposizione
Allevamento guyot

Densità imp. 6800

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Loira

Uve melone de bourgogne 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Da giovane è particolarmente indicato con crostacei, granchi, scampi, astice e capesante. Con qualche anno di affinamento accompagna molto bene pesci in salsa e preparazioni più speciali.

Vinificazione Le uve vengono raccolte interamente a mano e sottoposte a pressatura pneumatica diretta dei grappoli interi. Il mosto non viene preventivamente sfecciato. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni e si protrae per circa 2-3 settimane. Il vino affina in vasche di cemento vetrificato, rimanendo sulle fecce fini per circa 12 mesi. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata una stabilizzazione a freddo senza aggiunta di additivi.

Sensazioni Giallo paglierino luminoso. Al naso offre profumi freschi di frutta a polpa bianca, pesca e delicate sfumature floreali, accompagnati da evidenti richiami minerali e leggermente fumé. In bocca è fresco, strutturato e preciso con una piacevole sapidità, leggere note amaricanti e un finale lungo, minerale e persistente.

Loira Atlantica, ossia quella part affascinante della regione dove il fiume incontra l'oceano e la vigna affonda le radici in un terreno antico e pietroso. In questo scenario unico si trova La Haye-Fouassière, patria di vignaioli autentici. Tra questi Jo Landron, celebre per la sua passione contagiosa e per la scelta radicale di convertire l'intera azienda alla viticoltura biologica. I suoi vigneti crescono su suoli ricchi di silice, argilla e anfibolite, capaci di immagazzinare il calore del sole e di restituire ai vini una mineralità inconfondibile. Muscadet Sèvre et Maine è l'appellativo più prestigioso dell'intera regione e prende il nome dai due fiumi che attraversano la zona, la Sèvre Nantaise e la Petite Maine. Questa denominazione è famosa nel mondo per produrre vini bianchi secchi d'incredibile purezza. Melon de Bourgogne al 100%, questo storico vitigno, importato dalla Borgogna nel diciassettesimo secolo dopo un gelo tremendo che distrusse le vecchie vigne, ha trovato qui la sua dimora ideale. Le uve vengono raccolte interamente a mano e trasferite in pressa pneumatica a grappolo intero. Il mosto non subisce alcuna sfecciatura preventiva, lasciando che la natura faccia il suo corso. La fermentazione alcolica si svolge spontaneamente in modo lento per due o tre settimane grazie ai soli lieviti indigeni. Il vino affina poi per circa dodici mesi sulle fecce fini all'interno di classiche vasche di cemento vetrificato. Prima dell'imbottigliamento viene fatta solo una naturale stabilizzazione a freddo senza alcun additivo. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino fresco e luminoso. Profumi fragranti di frutta a polpa bianca, pesca matura e delicati fiori di campo, integrati da evidenti richiami minerali e leggermente fumé. In bocca è teso, strutturato e di grande precisione gustativa. La spiccata sapidità si fonde con una piacevole e sottile nota amaricante. Il finale è lunghissimo, pulito e piacevolmente persistente. A tavola va a nozze con gli spaghetti alle vongole veraci, ma si sposa bene anche con un tagliere di formaggi di capra a pasta molle. Da provare anche l'abbinamento con sushi o sashimi di salmone.

Nel panorama vitivinicolo della Valle della Loira, e in particolare della celebre zona del Muscadet Sèvre et Maine, la figura di Jo Landron è quasi leggendaria. Riconoscibile al primo sguardo per i suoi inconfondibili ed eleganti baffi a manubrio, Jo è prima di tutto uno dei vignaioli che più ha contribuito a rivoluzionare l'immagine del Muscadet, dimostrando al mondo come questo vino bianco della zona di Nantes possa raggiungere vertici straordinari di eleganza, mineralità e longevità. L'avventura della famiglia Landron ha radici a La Haye-Fouassière, nel cuore della denominazione. Fin dal suo ingresso in azienda negli anni '80 a fianco del padre Pierre, Jo ha intuito che per restituire voce autentica al territorio fosse necessario un radicale cambio di rotta nei campi. Così, alla fine degli anni '90, la tenuta intraprende con convinzione la strada della viticoltura biologica, per poi abbracciare pienamente i principi rigorosi della biodinamica nei primi anni 2000, ottenendo le certificazioni Ecocert e Biodyvin. I vigneti della cantina poggiano su un mosaico geologico affascinante, costantemente influenzato dalla vicinanza dell'Oceano Atlantico. Qui prospera il Melon de Bourgogne, vitigno simbolo del territorio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821