

DOMAINES LANDRON



Crédit photo : (©Domaine Landron)

Vignoble de 50 ha en culture biodynamique situé au Sud-Est de Nantes au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine. Cueillette du raisin à la main. Vinification d'une gamme de vins identitaires qui reflète ainsi autant de terroirs qui constituent ce domaine.

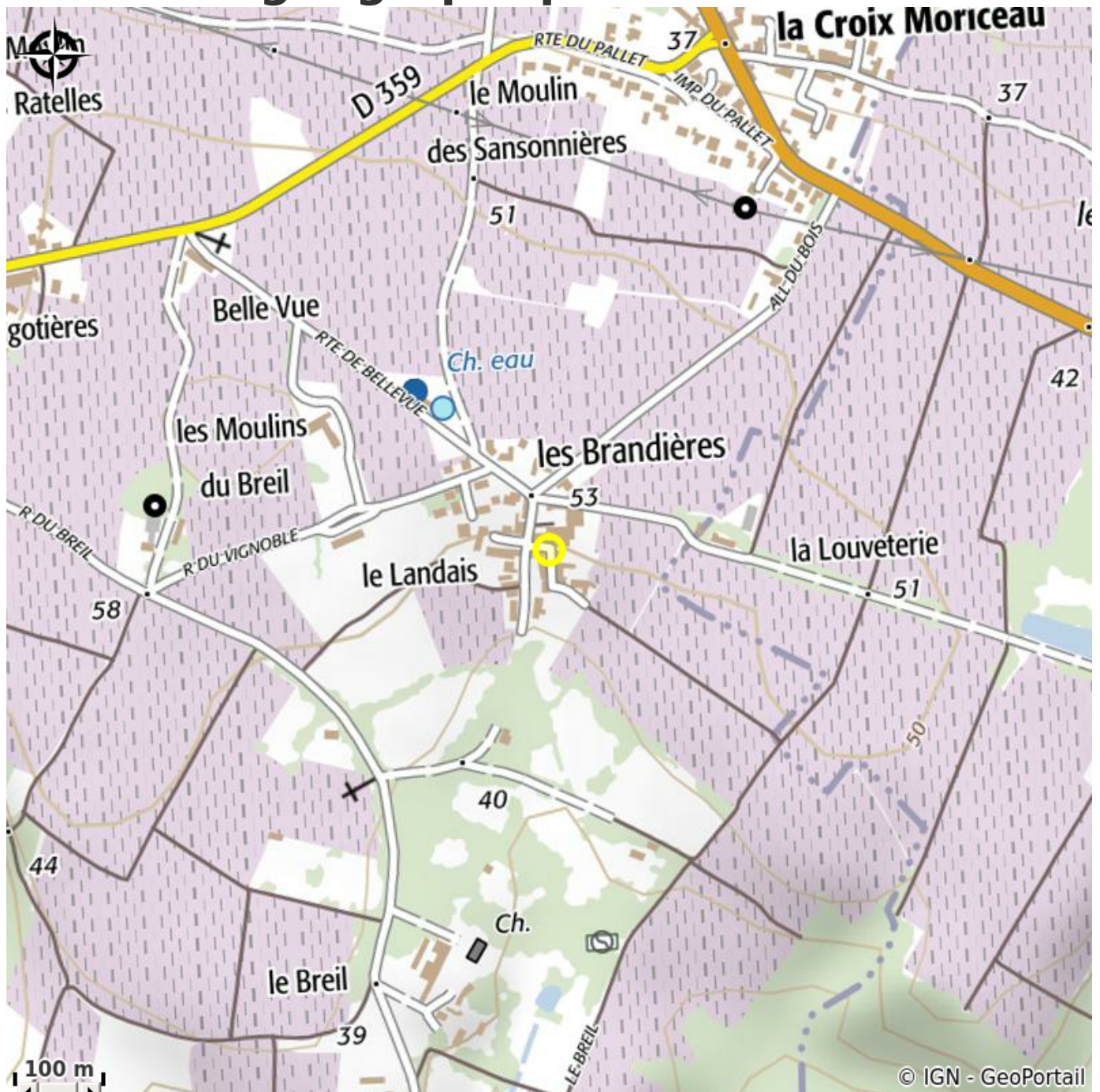
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

En 1990, lors de son départ, le père de Jo Landron, Pierre Landron, laissa un message à son fils : « Fais de la qualité, cela paiera toujours ! ». L'héritage d'un vignoble implanté sur les coteaux de la Sèvre et l'expérience partagée pendant plusieurs années auprès de son père guident sa philosophie : « la quête de la qualité et de l'identité de mes vins par leur équilibre, le respect de la vigne et du terroir ». Ainsi, la culture biologique et biodynamique s'impose comme une évidence. Ces pratiques sont indissociables du mot QUALITÉ ! 1999 : Pour le Domaine c'est le début de la conversion vers l'agriculture biologique sur 20ha. 2002 : Certification AB par Ecocert. 2006 : Début de la pratique en biodynamie sur 14ha. 2011 : Certification en biodynamie (BIODYVIN) de la totalité du vignoble. Nous pratiquons des méthodes de culture biologique interdisant tout recours à la chimie. Notre démarche philosophique au service de la qualité : le Muscadet doit être l'expression réelle de son terroir traduit dans la minéralité du vin. La richesse et l'originalité de notre vignoble résident dans la diversité des sous-sols qui le compose. Seuls le travail du sol et le respect de la vigne par une culture biologique permettent d'en exprimer leur pleine personnalité. Nous nous inspirons de procédés anciens de vinification sur lie. Les grappes cueillies manuellement sont pressées pour n'en recueillir que le meilleur jus et les vinifications se font séparément suivant le terroir. Le jus fermente avec les levures indigènes pendant 15 jours. Selon le terroir le vin est élevé sur ses lies de fermentation de 7 à 24 mois. Cette méthode permet de conserver la fraîcheur et la finesse d'authentiques Muscadet Sèvre et Maine sur Lie. Autre type de produit : Vin Mousseux de Qualité Tarifs : Simple dégustation : gratuite Visite + dégustation : forfait de 10 € TTC par personne Ouverture : Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi + deux samedis par mois. Sur rendez-vous uniquement

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

2 Chemin de la Louvetrie
Les Brandières
44690 LA HAIE-FOUASSIERE
contact@domaines-landron.fr
<https://domaines-landron.fr/>