



LA GRANGE 2023

● *Classique*

CÉPAGE

100% melon de Bourgogne

AOP

Muscadet Sèvre & Maine

BIOTOPE

Roche mère de micaschistes et schistes. Cette cuvée représente l'identité du millésime au domaine Luneau-Papin. Les différentes parcelles issues des mêmes terroirs sont voisines des caves du domaine et illustre les schistes et micaschistes de la commune du Landreau.

SAISONNALITÉ

Le millésime 2023 est une année d'équilibre : chaleur au printemps et au début d'été, pluies durant une grande partie du mois de juillet ainsi que début aout puis de fortes chaleurs en fin d'été et durant la récolte. L'équipe du domaine a donc arpenté les vignes de nombreuses fois tout au long de l'année afin de livrer des raisins à la singularité terroir, sans l'aspect solaire des millésimes précédents. Nous soignons les vignes avec des préparations naturelles (pas de produit de synthèse) 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) et douce (respectant les flux de sève) durant l'hiver et dont la densité de plantation à l'hectare est de 6 500 pieds. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs avant pressurage dans les caves du domaine.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique spontanée à partir des levures indigènes. Élevage en cuve sous terre béton + carreaux de verre durant 16 mois sans soutirage avant la mise en bouteille en janvier 2025.

DÉGUSTATION

Température de service 12°
Apéritif, fruits de mer, coquillages, poissons marinés et crus; sushis, oursinade, moules marinières ou plancha, poissons grillés, fromages frais.

PRESSE

Du côté des muscadets, la gamme est menée avec tact en 2023, à commencer par Le Verger, d'emblée franc et tendre. **La Grange** se montre tout aussi épuré avec une amertume noble insistante en finale. Quel peps ! **RVF Guide Vert 2025 par Alexis Goujard**

La série des 2022 dompte finement le caractère solaire du millésime, à commencer par Le Verger, tendre et franc à la fois, ou encore **La Grange**, plein de peps, aux contours toniques et à la fine amertume stimulante. Deux délicieuses cuvées pour comprendre le style droit et épuré du domaine. **RVF Guide Vert 2024 par Alexis Goujard**

Les vignes de 35 ans sur micaschistes donnent un vin ciselé et frais pour **La Grange**, qui sonne juste et illustre le talent et la précision de la famille Luneau.
RVF magazine juin 2016

Complexe, fruits jaunes, note florale, bouche nette, harmonieuse, amer en finale.
LE POINT - Mars 2023.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne chêne foncé de 750 ML & 375 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles Export

CERTIFICATION

Agriculture biologique certifiée par ECOCERT FR-BIO-01
Agriculture biodynamique Labels DEMETER & BIODYVIN

