DOMAINE
LUNEAU-PAPIN
La terre, la vie, notre empreinte

PUERI SOLIS 2023

Enfant solaire

CÉPAGE
100% melon de Bourgogne

AOP
Vin de France

BIOTOPE
Parcelle de vignes du village de La Chapelle-Heulin. Vignes plantées en 1936. Sélection massale
Roche mère de schistes et Micaschistes, Lieu-dit « la Plécisière », parcelle les Noëlles.

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. Cette parcelle fut particulièrement dévastée par la perte de récolte et les rendements infimes concentrèrent les arômes naturels pour donner naissance à ce jus PUERI SOLIS exceptionnel et rare.

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°
Poularde cuite à l'étoufée, girolles, chanterelles et émulsion de pin ; vieux Comté ou Salers fermiers ; terrine de Foie gras de canard marbré de grué de cacao ; rouget grondin juste saisi,écrasé de topinambours et huile de noisette et à l'apéritif tout simplement !

PRESSE
Sophie Aumont a débouché une bouteille de **Pueri Solis**, une des affriolantes cuvées de muscadet du Domaine Luneau-Papin...
LE MONDE DES VINS by Stéphane Davet - Fév 2021 - Aux Pesqued (F22)

Elevé 42 mois, **Pueri Solis 2005** développe une ampleur majestueuse, nourrie par le soleil et l'année. **Guide RVF 2021 by Alexis Goujard**

Pueri Solis 2009 décline des saveurs d'agrumes et de curry, et le 2005 évolue avec bonheur vers des notes de mirabelle. **RVF Guide Vert 2015**

CONDITIONNEMENT
Bouteille Sommelière Loire de 750 ML & 1 500 ML
Carton de 6 ou 12 Bouteilles

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

contact@domaineluneaupapin.com - Tél: +33(0)2 40 06 45 27 - 3, La Grange - 44430 Le Landreau - FRANCE
www.**domaineluneaupapin**.com