



📖 L'histoire de « fleur de Panloup » s'inscrit dans la démarche de reconnaissance des Muscadets des **meilleurs terroirs** du vignoble nantais. La particularité des terroirs sélectionnés comme celui du Panloup est de donner des vins d'une grande richesse quelque soit l'année. La destinée de « Fleur de Panloup » est d'acquérir **le titre de Cru communal ou l'appellation « Goulaine »**

Superficie : une seule parcelle de 75 ares

Cépage : Melon de Bourgogne de **sélection massale**

Age : 27 ans

Terroir : ➤ **Coteaux** pentus exposés au sud-ouest

➤ Sol sableux sur **micaschistes**

🌀 **enherbement naturel ou culture** au milieu du rang

🌀 Palissage à 3 fils

🌀 **Taille courte** pour mieux concentrer la matière première (rendement 45 hl/ha)

🌀 Vinification traditionnelle

🌀 Les bourbes sont filtrées et réincorporées avant la fermentation

🌀 **2 ans d'élevage sur lies** avant la mise en bouteille



🌀 Le « fleur de Panloup » sera apprécié pour sa finesse et son onctuosité dès ses premières années.

🌀 La richesse de sa matière lui confère de la **longévité**

🌀 Au cours de sa garde en bouteille, il va s'étoffer tant au niveau de la puissance et de la complexité aromatique que dans son amplitude en bouche.

🌀 **Vin blanc racé** de par :

☺ Sa complexité aromatique (fruité, floral, épicé, ...)

☺ Sa voluptueuse structure

🌀 Il saura aussi charmer les convives à table sur :

☺ Des **poissons fumés**, des **Coquilles Saint Jacques**

☺ Du **Foie gras**,

☺ Des viandes blanches, notamment avec des **blanquettes**

☺ De bonnes recettes à base **d'escargots**

☺ Un Plateau de **fromages affinés**



Jean-Luc Viaud- 2, La Renouère-44430 Le Landreau

☎ 02.53.78.13.25 📞 Portable 06.70. 61. 54. 84 - contact@domainejeanlucviaud.fr site : www.domainejeanlucviaud.fr