

MUSCADET SEVRE ET MAINE

JULIEN BRAUD



Histoire : Ce membre de la nouvelle vague du Muscadet n'en est qu'au tout début de son histoire, mais la passion qui l'anime va certainement lui permettre de rejoindre très vite les référents du vignoble local (si ce n'est déjà le cas !) et peut-être même, d'être un des leaders de la génération montante. Le jeune homme, aujourd'hui âgé de 30 ans revient au bercail après ses études pour les vendanges 2009. Pendant trois ans, il travaille avec ses parents sur le domaine familial - Domaine du Fief

aux Dames. Mais Julien exprime en 2012 sa volonté de travailler en bio, tout en cherchant à distinguer les terroirs. Il propose donc de reprendre trois hectares, tout en continuant à travailler à mi-temps avec son père. Créant le domaine « Braud », il possède désormais 7,8 ha de vigne.

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne.

Terroir : Granite, Gneiss, Orthogneiss, Gabbro et Amphibolite

Température de Service : 10°C

Observations : Le nez est empreint d'une grande minéralité, de notes iodées ainsi que de fleurs blanches printanières (aubépine, acacias). D'une attaque nette et franche, la bouche révèle des saveurs de fleurs blanches et de perlant pour le plus grand bonheur des connaisseurs. Un registre salin et iodé nous tapisse le palais. La finale est longue et persistante rehaussée par une belle fraîcheur et des saveurs maritimes intenses.

Accords Gourmands : Huitres de la baie de Bourgneuf, Moules marinière...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com Site : www.cave-de-longchamp.com