

VIN DE FRANCE 2023

« CHATEAU-BORDIN – PINOT GRIS »

Domaine Lucas-Salmon



Situation : En juillet 2019, Mickael Salmon s'associe avec son père au domaine familial sur les communes de Château-Thébaud et de Vertou, et décide en parallèle de créer son propre domaine, initié en agriculture biologique, afin d'apporter une approche différente à la vigne et à la cave.

Aujourd'hui le domaine Lucas-Salmon s'étend sur 8 hectares, plantés en Melon de Bourgogne, Folle Blanche, Gamay et Pinot Noir.

Le nom Lucas, associé au nom Salmon, rend hommage à ses arrières grands-parents, eux-même viticulteurs au lieu-dits « Landes Devin » à Château-Thébaud

Encépagement : 100% Pinot Gris

Terroir : Limono-argileux

Température de Service : 12°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2032

Observations : Cette cuvée 100% Pinot Gris avec une macération pelliculaire d'environ 28 jours et un élevage pour 40% en fût de 400 Litres et le reste dans des œufs d'argile est un magnifique OVNI ! Il possède un nez très complexe avec des fruits jaunes et des agrumes. En bouche le vin est sec, profond, gourmand et fini sur une minéralité tranchante.

Quelques accords : A l'Apéro, Poissons grillées, Fondue savoyarde, Plateau de Fromage...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com