VIN DE FRANCE
« LA BAREILLE » 2025
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 Noir
Terroir : limon sableux avec sous-sol de granit altéré.
Température de Service : 15°C.
Potentiel de Garde : à déguster dans sa jeunesse

Observations : Le nez est délicat et expressif, dominé par des arômes de petits fruits rouges frais, notamment la framboise, la cerise et la groseille, apparaissent aussi de jolies notes florales évoquant la pivoine et la violette, accompagnées d'une subtile touche épicée. En bouche, l'attaque est souple et fraîche. Le vin dévoile une matière légère et élégante, portée par un fruit croquant et des tanins particulièrement fins. On retrouve les arômes de fruits rouges frais, accompagnés d'une belle vivacité et d'une légère dimension minérale. La texture est fluide et soyeuse, avec une finale fraîche, délicate et digeste.

Quelques accords : Poulet rôti aux champignons, Filet mignon de porc aux herbes, Caille rôtie aux raisins…

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