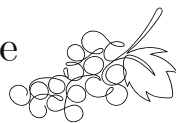


## Une épopée viticole



### 1945: Les fondations

L'histoire des Domaines Landron commence en 1945, avec Pierre et Julien Landron qui achètent des terres pour développer l'exploitation familiale.

### 1979: L'arrivée de Jo Landron

Installation de Jo avec son père.

### 2002: Un pas vers la biodiversité

Le domaine est certifié en Agriculture Biologique après une conversion entamée en 1999

### 2011: Label Biodyvin

Puis, passant par la bouse de corne à la silice, des tisanes de Valériane, d'Ortie, de prêle... Le domaine se voit octroyer le label Biodyvin.

### 2021: La nouvelle génération

En 2021, Hélène, la fille de Jo, et son conjoint Nicolas rejoignent le domaine, introduisant des brebis pour enrichir la biodiversité des vignes, ouvrant ainsi un nouveau chapitre pour le domaine.



📍 2 Chemin de la Louvetrie  
FR -44690 la HAYE FOUASSIERE  
☎ +33 (0)2 40 54 83 27  
✉ contact@domaines-landron.fr

🌐 QRC: site internet  
📷 @domaineslandron  
f @domaineslandron

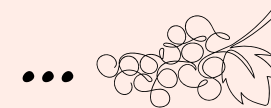


# Domaines Landron

## Le Muscadet par ses terroirs



# NOS Cuvées...



## LA LOUVETRIE

**Cépage:** Melon B

**Sol:** Argilo-sableux sur amphibolite, quartz et gneiss

**Potentiel de garde:** 2 à 5 ans

Bel équilibre de générosité, offrant une excellente introduction aux vins du domaine

**Accompagnement:** Fruits de mer, poissons, sushi



## AMPHIBOLITE

**Cépage:** Melon B

**Sol:** Amphibolite

**Potentiel de garde:** 15 à 18 mois

Un vin frais et une belle spontanéité d'arômes: agrumes et salinité

**Accompagnement:** Huîtres, saveurs océanes iodées et salées



## GRAINS DE RAISINS

**Cépage:** Melon B

Un Muscadet vif et énergique, marqué par une fraîcheur croquante. Un vin joyeux, débordant de peps et d'éclat.

**Accompagnement:** Apéritif, entrées, fruits de mer, moules marinière, poissons



## MELONIX

**Cépage:** Melon B

Électron libre! Issu de vendanges en surmaturité, offrant une fermentation malolactique qui dévoile de nouvelles facettes du cépage, alliant rondeur et fraîcheur.

**Accompagnement:** Fruits de mer, pâtes et risottos, poissons grillés, charcuteries, volailles



## LE CLOS LA CARIZIÈRE

**Cépage:** Melon B

**Sol:** Orthogneiss

**Potentiel de garde:** 5 à 10 ans

Son équilibre en fait un vin harmonieux, alliant vivacité et douceur.

**Accompagnement:** Coquillages, fruits de mer, poissons, salades composées...



## LES HOUX

**Cépage:** Melon B

**Sol:** Argilo-sableux et graves galets de quartz et grès

**Potentiel de garde:** 3 à 5 ans

Densité, finesse et complexité, révélant un beau profil aromatique et une belle longueur

**Accompagnement:** Jeune: crustacés. Vieilli: poisson en sauce ou mets plus épicées.



## LA ROSÉE

**Cépage:** Pinot Noir

Vinifié comme un blanc  
La Rosée est un vin acidulé, qui saura accompagner vos repas d'été

**Accompagnement:** Apéritif, charcuteries, barbecue, légumes grillés



## WESH GROS

**Cépage:** Folle Blanche

Elevé 1 an en fût  
Vin sec et acidulé avec de belles notes citronnées, de quoi raviver vos papilles

**Accompagnement:** Apéritif, huîtres, couteaux...

\*Disponible seulement en magnum



## LE FIEF DU BREIL

**Cépage:** Melon B

**Sol:** Argilo-siliceux. Quartz sur roches d'orthogneiss

**Potentiel de garde:** 10 ans et plus

Elevé entre 24 à 40 mois en cuve, il offre une texture ronde et minérale accentuée par des notes délicates de cire d'abeille

**Accompagnement:** Noix de St-Jacques, poissons, viandes blanches, cuisine exotiques...



## HAUTE TRADITION

**Cépage:** Melon B

**Sol:** Sol filtrant sur orthogneiss et quartz, sous-sol, sol argileux

**Potentiel de garde:** 10 ans et plus

Elevé 1 an en foudre  
Un vin généreux, élégant, salin avec des notes discrètes de bois

**Accompagnement:** Poissons cuisinés et fromages affinés



## ATMOSPHERES

**Méthode Traditionnelle**

**Cépage:** Folle Blanche, Pinot Noir, Chardonnay

Vieilli 2 ans sur lattes  
Vin extra-brut, qui allie fraîcheur, structure et finesse

**Accompagnement:** Apéritifs salés ou sucrés, dessert



## STRIKE

**Cépage:** Melon B et Chardonnay

Élaboré selon la méthode ancestrale  
Sec et désaltérant qui offre des arômes gourmands de fruits du verger

**Accompagnement:** Apéritif