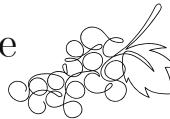


Une épopée viticole



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.



QRC: site internet

@domaineslandron

@domaineslandron



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



Domaines Landron

Le Muscadet par ses terroirs



NOS CUVÉES...



LA LOUVENTRIE

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 océaniques 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 épiceés.



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-silicieux. 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



ATMOSPHÈRES

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