



MELON B. IGP VAL DE LOIRE

Locus, ou lieu en latin, est plus qu'un simple domaine. Véritable projet itinérant, Locus puise sa raison d'être et son essence dans l'incroyable diversité des terroirs océaniques de la Loire Atlantique. Locus propose exclusivement des vins issus des cépages Folle Blanche et Melon de Bourgogne, et en fervent défenseur de ces variétés historiques du Pays Nantais, s'attache à en retranscrire toutes leurs plus belles variations.

Terroir :
Sols légers et profonds sur schiste.

Cépage :
100% Melon de Bourgogne.

Critères techniques d'élaboration :
Pressurage pneumatique et débordage à froid du jus de raisin. Élevage sur lies fines en cuves souterraines pendant environ 6 mois.

Découverte sensorielle :
Notre cuvée « Melon B. » offre un vin rond et fruité. La bouche gouleyante et vive offre un vin d'un bel équilibre rafraîchissant.

Accords mets et vin :
Notre « Melon B. » s'accordera parfaitement avec des poissons, langoustines. Il offrira un mariage étonnant avec un fromage de chèvre frais.

Température de service :
10 à 12 °C