

# Luneau-Papin

## *L d'Or AOP*

 , 375 ml

 France,

 9950407020



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Möhren-Kräuter-Crêpe mit Petersilienwurzel-**

**Sauce und Speck**

(Fleisch)

**Spargel-Carpaccio mit Honigmelone und Minze**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Meeresfrüchte-Platte mit Baguette**

(Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Christina Hilker on 02.03.2022

## Info zum Wein:

Die Melon de Bourgogne-Reben im Dorf Vallet wurden 1984 gepflanzt. Der Boden besteht aus Muttergestein aus Granit und Gneis mit zwei Glimmern des Armoricaïn-Massivs. Diese Parzelle ist einer der historischen Schätze der Familie Luneau. Sie erhebt sich zwischen zwei Dörfern und wird von einem Fluss durchflossen. Das Grundstück, das offiziell zum Dorf Vallet gehört, liegt auf der Spitze eines Hügels, der einen 500 m breiten Granitstreifen bildet, der sanft zum Gneis des Dorfes Le Landreau abfällt.

## Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen

## Nase:

Frisch und elegant ist das Credo beim 2020er L d'Or Muscadet Sèvre & Maine. Zitrus, Zitronenschale, Zitronengras, weißer Pfirsich und Apfel vermischen sich mit feinen hefigen Noten und Mandel. Ein Hauch Anis ist auch zugegen.

## Gaumen:

Fruchtig mit feiner Würze am Gaumen zeigt er sich durch seine Herkunft vom Granit erfrischend, extrem vielschichtig und mit vielversprechendem Reifepotential. Ein sinnlicher und mineralischer Wein, der die klassische französische Küche liebt und die Sinne beflügelt