Luneau-Papin

La Grange AOP

2024, 750 ml

Frankreich, Loire

9950407050

Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel Sommerrollen mit Hoisin Sauce (vegan)

Salat von Flusskrebsen und Zuckerschoten

Seelachs mit Orangen Bulgur

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.03.2026

Info zum Wein:

100 % Melon de Bourgogne

Biotop: Muttergestein aus Glimmerschiefer und Schiefer. Diese Cuvée repräsentiert die Identität des Jahrgangs auf dem Weingut Luneau-Papin. Die verschiedenen Parzellen, die aus denselben Terroirs stammen, liegen in der Nähe der Keller des Weinguts und spiegeln den Schiefer und Glimmerschiefer der Gemeinde Landreau wider.

Info zum Ausbau:

Spontane alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen. 12-monatiger Ausbau in Fässern, Barriques und unterirdischen Betontanks +mit Glas ausgekleidete Tanks.

Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Muscadet La Grange zeigt sich mit elegantem Duft von Zitrone, Birne, Apfel und Honigmelone, unterlegt von feiner Mineralität, zarter Holzwürze und ein Hauch Pfeffer.

Gaumen:

Saftig, säurearm und geschmeidig gleitet er über die Zunge mit Gripp und salzigen Noten, ist er ein wunderbarer Begleiter zu erdigem Gemüse und alles was aus dem Meer kommt, seine elegante und zurückhaltende Stilistik ist dabei absolut Trumpf.