



📖 L'histoire de la cuvée « fleur de Panloup » s'inscrit dans la démarche de reconnaissance des Muscadet Sèvre et Maine « **Goulaine** » AOC. La récolte issue d'une seule parcelle doit son caractère inimitable à son terroir qui se caractérise par :

- **Coteaux** pentus exposés au sud-ouest
- Sol sableux peu profond sur **micaschistes et granite**

🌿 A la vigne, le rendement est maîtrisé par **un enherbement naturel** ou parfois un labour superficiel au milieu du rang et **une charge modérée à la taille**



🌿 Des contrôles de maturité réguliers permettent de décider d'une date de vendange optimale. **Les raisins sont triés et récoltés à la main.**

🌿 La vinification se déroule **sans sulfitage**. Le **pressurage direct**, le **débourbage** d'une durée de 12 à 18 heures, la **filtration des bourbes** et la **fermentation alcoolique** sont raisonnés pour à la fois préserver et affiner la matière première.

🌿 **2 ans d'élevage minimum sur lies** avant la mise en bouteilles vont accentuer son volume et sa puissance. Le potentiel de garde des cuvées « Fleur de Panloup » est supérieur à 10 ans. Au cours du temps, le vin s'étoffe au niveau de la puissance et de la complexité aromatique mais aussi dans son amplitude en bouche.

🌿 Les cuvées **Fleur de Panloup** se déclinent en plusieurs millésimes qui se différencient les uns des autres par un caractère bien marqué. Les gastronomes pourront marier les millésimes les plus jeunes avec des **poissons fumés**, des **Coquilles Saint Jacques**. Puis, quand leur caractère est plus affirmé, ils peuvent s'accorder avec du **foie gras**, des **choucroutes de la mer**, des **blanquettes de veau**, de bonnes recettes à base **d'escargots** ou un Plateau de **fromages affinés**.