



## *Pont Marmite* *Cuvée domaine 2020*

**Cépage(s) : melon B**

**Parcelle** : Elle se situe sur la commune du Loroux-Bottereau. Cadastree « Clos du Pont Marmite », elle fait face à la butte du Pé, point le plus haut du vignoble nantais. C'est un coteau orienté nord sur un sous-sol de micaschistes à deux micas (blanc et noir). Elle est entourée d'arbres, haies ou talus de tous côtés, lui offrant une protection naturelle, et un ruisseau s'écoule dans sa partie basse vers les marais de Goulaine. Les vignes ont une quarantaine d'années.

**Millésime : 2020**

La parcelle est particulièrement sensible au gel. L'année 2020 a été à ce titre exceptionnel avec un printemps sec et lumineux, et une pluie de 40mm à 15 jours des vendanges a permis d'accompagner la maturité des raisins.

### **Éléments techniques :**

Vendanges manuelles en caissettes

Pressurage doux de 4h en grappes entières, sans rebêche ; débouillage en statique de quelques heures

Vinification en levures indigènes grâce à un pied-de-cuve préparé quelques jours avant.

Transfert des vins en cuve acier en milieu de fermentation.

Élevage sur lies de fermentation, sans soutirage, pendant 9 mois

Mise en bouteilles en juillet 2021. inertage des bouteilles à l'azote. Sulfitage à 1,5 g/hL de SO<sub>2</sub>

