



Présentation :

- Appellation, Muscadet Sèvre et Maine AOC.
- Nom de la cuvée, lieu-dit, « La Martinière ».
- Millésime : 2023.
- Producteur : Domaine Alauda
- Localisation : Mouzillon, Loire-Atlantique, France
- Parcelle : “ La Martinière ” – monoparcelle.
- Mode de culture, **Biodynamie** certifiée (Demeter)



Vignoble :

- Cépage, 100 % Melon de Bourgogne.
- Superficie, 1,2 ha.
- Âge des vignes, 30 ans et plus.
- Terroir, roches métamorphiques (gabbros altérés et amphibolites) typiques de Mouzillon, exposition Sud/Sud-Est, pente Ouest/st, altitude : 60 m.
- Pratiques culturales, travail des sols au cheval, aucun herbicide ni pesticide de synthèse, tisanes et préparations biodynamiques (500, 501, etc.).

Vinification :

- Vendanges, manuelles, en caissettes.
- Pressurage, direct, doux et lent (pressoir pneumatique).
- Débourbage, naturel par gravité, sans enzymes.
- Fermentation, en cuve inox, levures indigène et température contrôlée.
- Élevage, sur lies fines pendant 24 mois, demi-muid, œuf béton et inox. Pas de bâtonnage. Pas de collage, pas de filtration. SO₂ minime. Mise en bouteille au printemps 2025 et 6 mois de garde en bouteille.

Dégustation :

- Robe, jaune pâle aux reflets argentés
- Nez, fin et précis, notes d'agrumes, fleurs blanches.
- Bouche, attaque vive, matière, grande complexité, finale puissante et persistante.
- Température de service, 10–12°C.

Données complémentaires :

- Production, 4.500 bouteilles.
- Degré alcoolique, 12 %.
- Potentiel de garde, 20 ans et plus.