

DOMAINE DE LA PEPIERE

Marc OLLIVIER, Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

MUSCADET SEVRE ET MAINE CHATEAU-THEBAUD



Ce vin d'exception, issu du cépage Melon B est produit de part et d'autre de la Maine au sud-est de Nantes.

TERROIR

Le sous-sol composé de granite, du type Granite de Château-Thébaud, se caractérise par ses qualités drainantes et par une roche-mère très fragmentée permettant ainsi une bonne implantation racinaire.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles, le raisin est transporté à la cave avec beaucoup de soin. Le remplissage du pressoir pneumatique se fait par gravité, les raisins ne sont pas foulés. Le jus de raisin est très légèrement débourbé, puis mis à fermenter en cuve souterraine pendant un à deux mois sans ajout de levures. Il n'y a pas d'ajout de levures, nous privilégions celles présentes naturellement sur la peau du raisin. Après fermentation, durant l'élevage, les levures qui composent la lie sont régulièrement remises en suspension. Cette technique, appelée bâtonnage, développe la complexité aromatique et la richesse gustative de ce vin. Cet élevage de 30 mois assure au CHATEAU-THEBAUD un fort potentiel de garde.

La Pépière

44690 MAISON SUR SEVRE

Tél : +33 (0)9 62 33 15 03 Mob : +33 (0)6 87 39 91 02 ou +33 (0)6 34 09 39 62

www.domainedelapepiere.com – earl.lapepiere@orange.fr