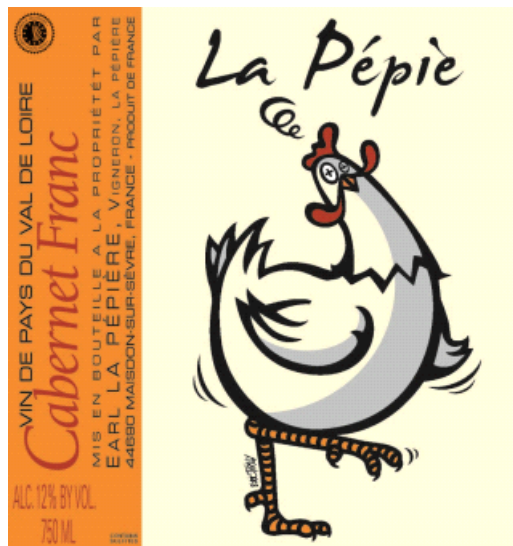


DOMAINE DE LA PEPIERE

Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE ROUGE



Ce vin de pays rouge est produit sur les coteaux de la Pépière. Ces coteaux sont exposés au sud-ouest sur des pentes granitiques où le rocher (GRANITE de Clisson) affleure en de nombreux endroits.

ENCEPAGEMENT

Cette cuvée est produite à base de Cabernet franc, cépage historique du Val de Loire où il est souvent appelé "BRETON".

CULTURE

La vigne est conduite en culture biologique et biodynamique. Les sols sont labourés et griffés. Pour la protection de la vigne et le renforcement de sa résistance, nous utilisons soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques mais aucune molécule de synthèse.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, à complète maturité. Ils sont égrappés et mis à cuver pendant une semaine environ. La fermentation est précédée d'une macération à froid de quatre jours. Seuls les jus de goutte sont retenus pour cette cuvée. L'élevage se fait en cuve inox pendant cinq mois.

ACCORDS CULINAIRES

Servi à 12-14°C, ce vin se caractérise par son fruit. Gouleyant et gourmand il pourra accompagner charcuterie, grillade et fromage.

36 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 – contact@domainedelapepiere.com