

Pépie Côt

IGP Val de Loire



Cépage : Côt



Terroir

Sous-sol : granite et gabbro

Sol : sablo-limoneux

Surface : 1,5 ha

Age de la vigne : 20 ans

Localisation : Maisdon sur Sèvre

Deux terroirs différents car deux parcelles



Culture

Labels : Agriculture biologique et biodynamique

Travaux mécaniques : labour superficiel et griffages des sols

Travaux manuels : épannage, ébourgeonnage, effeuillage

Protection : soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques



Vinification

Réception de la vendange manuelle par convoyeur sans utilisation de pompe

Egrappage, macération à froid de quatre à six jours.

Remontage quotidien

Pressurage pneumatique

Fermentations alcoolique et malolactique par levures et bactéries indigènes

Élevage en cuve inox durant six mois



Dégustation

Service à 12-14°C

Nez fruité, cerise, bouche croquante et épicée

Potentiel de garde : 3 ans

Domaine de la Pépière

36, la Pépière - 44690 Maisdon sur Sèvre

+33 9 62 33 15 03 - contact@domainedelapepiere.com

www.domainedelapepiere.com