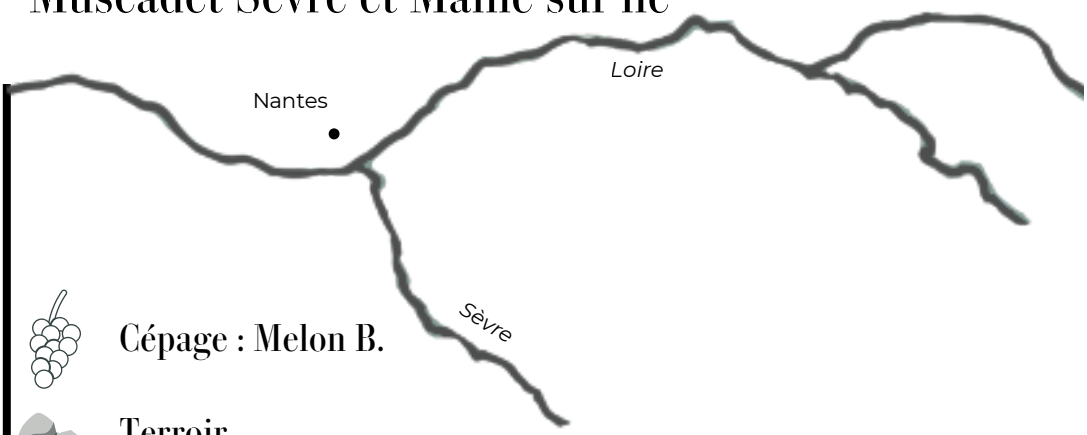
DOMAINE DE
LA PÉPIÈRE

Domaine de la Pépière

Muscadet Sèvre et Maine sur lie





Cépage : Melon B.

Terroir

Sous-sol : granite à 2 micas de Clisson et graniodorite

Sol : Sablo-limoneux très filtrant

Surface : 18 ha

Age de la vigne : 30 ans

Localisation : Maisdon sur Sèvre

Culture

Labels : Agriculture biologique et Biodyvin

Travaux mécaniques : labour superficiel et griffages des sols

Travaux manuels : épamprage, ébourgeonnage, effeuillage

Protection : soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques

Vinification

Réception de la vendange par convoyeur
sans utilisation de pompe

Pressurage pneumatique en vendange entière

Léger débourbage après mise au froid

Fermentation alcoolique par levures indigènes

Elevage en cuve inox sur lies de fermentation,
sans soutirage, pendant 6 mois

Dégustation

Service à 10-12°C

Nez de fleurs blanches, notes d'agrumes en bouche, finale saline

Potentiel de garde : 3 ans

"Un vin vif, pimpant et tendre" RVF2026

Domaine de la Pépière
36, la Pépière - 44690 Maisdon sur Sèvre
+33 9 62 33 15 03 - contact@domainedelapepiere.com
www.domainedelapepiere.com