

DOMAINE DE LA PEPIERE

Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

MUSCADET SÈVRE ET MAINE



Pépie
Muscadet Sèvre & Maine

Appellation Muscadet Sèvre et Maine contrôlée

La cuvée "La Pépie" est produite sur plusieurs parcelles de vigne. Ce vignoble est situé sur les coteaux de la Maine dans des terrains très caillouteux. Les vignes sont âgées de 25 ans en moyenne.

TERROIR

Le sous-sol est granitique (GRANITE de Clisson et GRANITE de Château-Thébaud). Les sols sont très filtrants, avec beaucoup de graviers. Ces caractéristiques permettent une maturité précoce.

CULTURE

La vigne est conduite en culture biologique et biodynamique, nous n'employons donc pas de désherbant. Les sols sont labourés et griffés. Pour la protection de la vigne nous utilisons le soufre, cuivre, et les plantes mais aucune molécule de synthèse.

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. Un débourbage très léger permet aux levures naturellement présentes dans le moût d'assurer la fermentation. Cette cuvée reste 3 mois sur ses lies de fermentation, sans soutirage avant la mise en bouteilles.

ACCORDS CULINAIRES

Servi à 12-14°C, ce vin floral et frais est idéal servi à l'apéritif ou lors de vos repas, il pourra être le compagnon idéal de coquillage ou crustacé.

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