

DOMAINE DE LA PEPIERE

Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

MUSCADET SÈVRE ET MAINE VIN METHODE NATURE



La cuvée « La Cuvée » est produite sur une croupe dominant la Maine sur la commune de Saint Fiacre.

TERROIR

Le sous-sol est composé de gneiss, roche feuilletée qui permet une bonne implantation racinaire. Le sol est argilo-siliceux, assez profond. Ce vignoble est planté sur une pente sud d'une colline qui regarde la Maine.

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 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 fermente en cuve souterraine pendant un à deux mois, sans ajout de levure. Le vin est élevé 5 mois environ en cuve ovoïde. Il n'y a pas de soufre ajouté lors de la vinification, nous ajoutons seulement 1,5g/hl lors de la mise, ce vin est certifié Vin Méthode Nature <30mg/l.

ACCORDS CULINAIRES

Servi carafé à 12-14°C, ce vin dévoile des notes iodées et salines qui accompagneront parfaitement votre repas de l'apéritif au fromage. C'est le partenaire idéal des poissons, de la volaille et de la cuisine asiatique légèrement épicée.

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