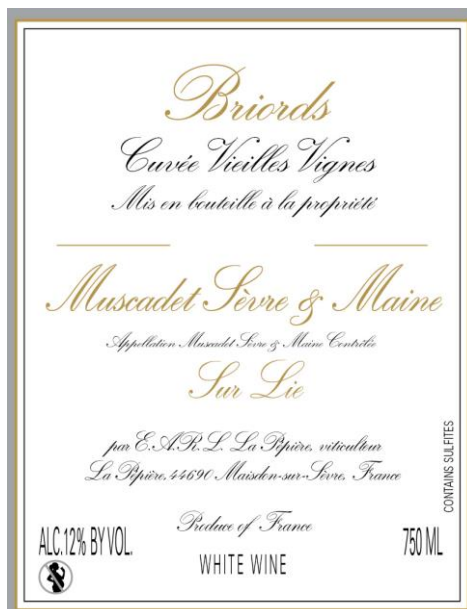


DOMAINE DE LA PEPIERE

Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE



La parcelle "BRIORDS" est située sur les coteaux de la Maine. Seuls trois hectares de vieilles vignes de plus de 60 ans sont retenus pour élaborer cette cuvée.

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.

TERROIR

Le sous-sol est granitique (GRANITE de Château-Thébaud). Le sol est filtrant, associant graviers, sables et argile dans des proportions idéales.

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. La fermentation se déroule en cuve souterraine, d'une façon naturelle (sans ajout de levure ni de sucre) à une température de 19° pendant 1 mois environ. Cette cuvée reste huit mois sur ses lies, sans soutirage, dans le respect des durées d'élevage de l'appellation.

DEGUSTATION ET ACCORDS CULINAIRES

La cuvée Briords s'exprime par une grande tension, une jolie vivacité et des notes citronnées. Servi carafé à 12-14°C, il accompagne parfaitement coquillages crus, fromage de chèvre...

36 La Pépière 44690 MAISDON 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