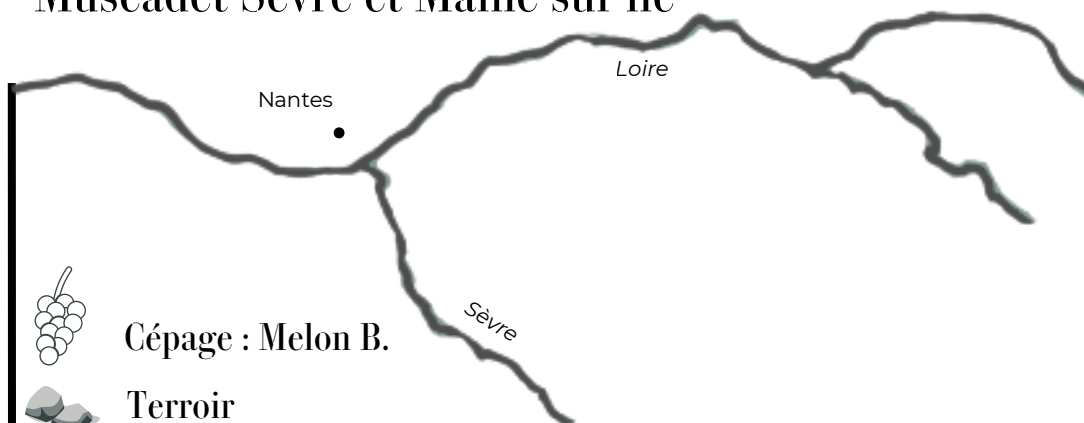


Gras Moutons

Muscadet Sèvre et Maine sur lie



Cépage : Melon B.



Terroir

Sous-sol : gneiss à 2 micas et grenat

Sol : graveleux peu profond, roche feuilletée

Surface : 4 ha

Age de la vigne : 40 ans

Localisation : Monnières - Saint Fiacre

Parcelle située sur une butte, pente sud orientée vers la Maine



Culture

Labels : Agriculture biologique

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

Pressurage pneumatique en vendange entière

Léger débourage après mise au froid

Fermentation alcoolique par levures indigènes

Élevage sur lies de fermentation en cuve souterraine verrée, sans soutirage, pendant 9 mois



Dégustation

Service à 10-12°C

Nez d'agrumes, nuances iodées, bouche riche rehaussée par de légers amers de zeste

Potentiel de garde : 10 ans

"Les Gras Moutons s'exprime avec un gras supplémentaire et des nuances réglissées et joliment poivrées" RVF2026

Domaine de la Pépière

36, la Pépière - 44690 Maisdon sur Sèvre

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

www.domainedelapepiere.com