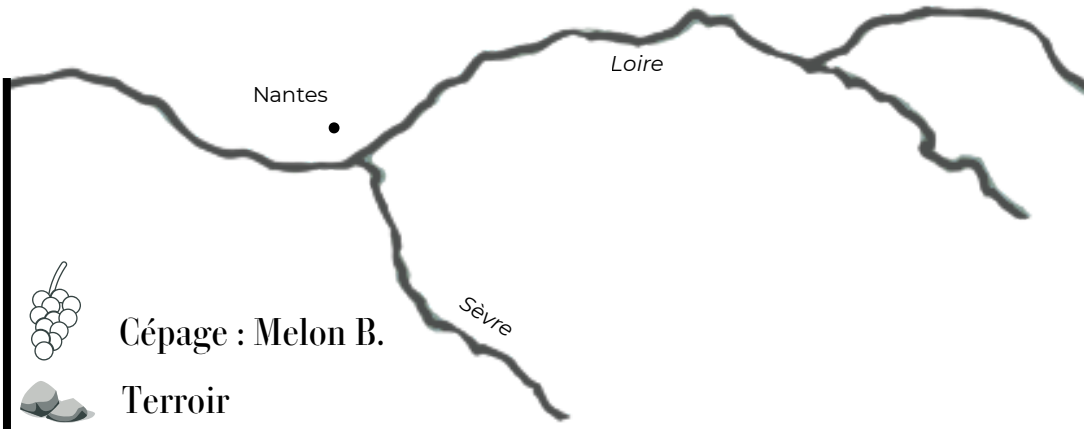
DOMAINE DE
LA PÉPIÈRE

Monnières - Saint Fiacre

Muscadet Sèvre et Maine - Appellation Monnières - Saint Fiacre contrôlée





Cépage : Melon B.

Terroir

Sous-sol : gneiss avec présence de lentilles d'amphilbolites

Sol : limono-sableux avec un peu d'argile

Surface : 2,5 ha

Age de la vigne : 70 ans

Localisation : Saint-Fiacre
Parcelle bordée par la Sèvre et la Maine jusqu'à leur confluence

Culture

Labels : Agriculture biologique et biodynamique

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 manuelle par convoyeur
sans utilisation de pompe

Pressurage pneumatique en vendange entière

Léger débourbage après mise au froid

Fermentation alcoolique par levures indigènes

Élevage sur lies de fermentation en cuve souterraine verrée, sans soutirage, pendant 36 mois environ

Dégustation

Service à 12-14°C

Nez de fruits jaunes, agrumes mûrs. Texture crémeuse avec amertume d'agrumes rafraîchissante.

Potentiel de garde : 10 ans

"Le Monnières-Saint Fiacre est tout en épure, un vin coulant comme de l'eau de roche" RVF 2026

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