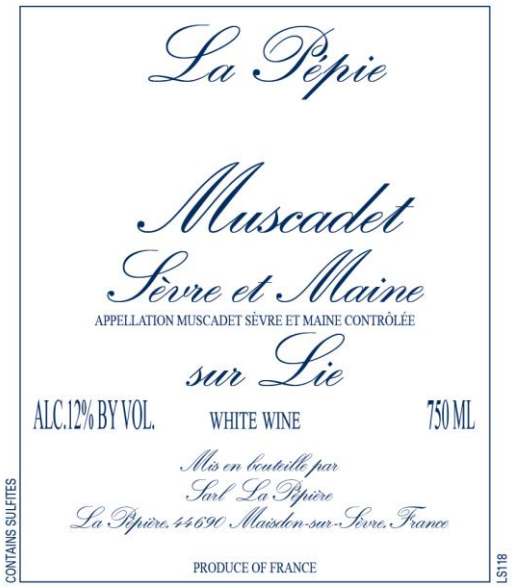
DOMAINE DE LA PEPIERE

Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

MUSCADET
SÈVRE ET MAINE SUR LIE



La cuvée "LA PEPIE" est produite sur plusieurs parcelles de vigne. Les raisins proviennent des vignes du Domaine de la Pépière et de confrère vigneron en conversion vers l'agriculture biologique. Le vignoble est situé sur des pentes tournées vers la Maine. Les vignes sont âgées de 30 ans en moyenne.

TERROIR

Le sous-sol est en majeure partie granitique (GRANITE de Clisson et GRANITE de Château-Thébaud) pour les vignes les plus proches de la Maine et le sous-sol est composé de gneiss pour les vignes un peu plus éloignées.

CULTURE

Les vignes sont conduites en culture biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique. Les désherbants sont donc proscrits. Les sols sont labourés et griffés. Pour la protection de la vigne, le souffre, le cuivre et les plantes sont apportées mais aucune molécule de synthèse n'est utilisée.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles, le raisin est transporté à la cave avec beaucoup de soins. 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 sur ses lies de fermentation jusqu'au printemps suivant, sans soutirage.

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 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