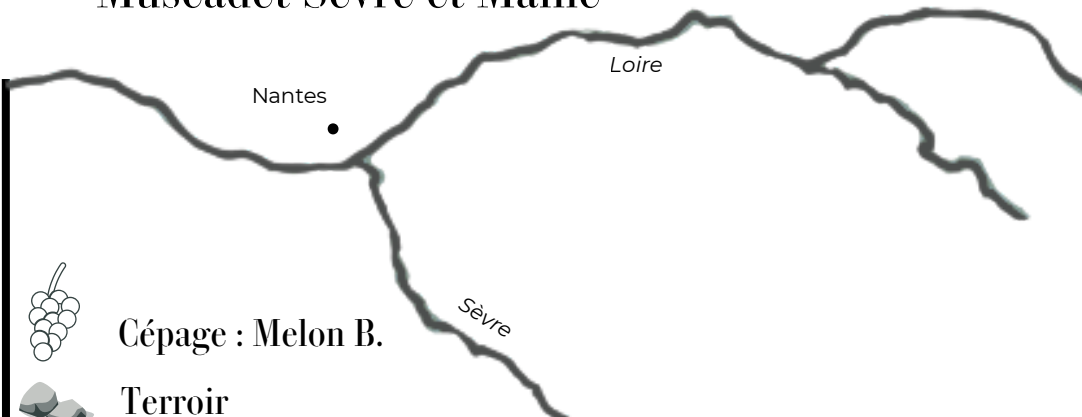


Le Repos du Mouton

Muscadet Sèvre et Maine



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 12 mois

Dégustation

Service à 10-12°C
Nez d'agrumes et de fruits blancs, bouche souple marquée par des amers et des notes de mangue
Potentiel de garde : 10 ans
"Plus solaire [que Gras Moutons] et en même temps plus amer, Le Repos du Mouton se fait moins consensuel que le Clisson" RVF2026