LA COMBE

1 bis la croix de la brosse
Saint Fiacre sur Maine
pierrehenri@domaine-combe.com

ABALONE

Folle Blanche - Sélection Massale

Terroir :

Sur la commune de Clisson, sur un sol granitique à texture sableuse, se trouve la butte des Chaufardières, considérée comme le terroir phare du Clissonais. Parfaitement exposé et pauvre, ce sol permet la culture de la folle blanche, ce vieux cépage difficile à dompter. La vigueur, qui s'est estompée avec le temps, est également maîtrisée par la pauvreté du sol. Les vieilles vignes en sélection massale sont cultivées par les frères Héraud. J'achète la vendange sur pied, récoltée en caisses de 20 kg.



Vinification :

Récoltée à la main en caisses de 20 kg à parfaite maturité, suivie d'une macération en grappes entières. L'écoulage des jus se fait par gravité en cuve béton. Un léger débourbage sans enzymes permet de conserver une bonne population de levures indigènes.

Élevage :

La fin de la fermentation est suivie par l'élevage en fûts "usés" (2011, 2012 et 2013) de 600 litres Rousseau sans bâtonnages. Le sulfitage est effectué à la mise en bouteilles.

Valeurs analytiques :

Alcohol : 10.50 %
SO2 total : 19 mg/l
SO2 libre : <10 mg/l
pH : 3,11

Mis en bouteille le 30/04/2024