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

Domaine de la Combe

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Terroir :

A Saint-Fiacre sur maine, entre les rivières de Sèvre et Maine, au lieu dit, la Pétière. C'est un assemblage de l'ensemble des vignes du domaine, composé de 3 terroirs : Mica-Schiste, Orthogneiss et Gneiss à 2 micas. La majorité de ce vin provient du plateau du domaine, plateau d'Orthogneiss à texture sableuse. C'est un terroir unique en Muscadet.

Vinification :

Récolté à parfaite maturité, suivie d'un pressurage directe.
L'écoulage des jus se fait par gravité en cuve béton sous gaz inerte de façon à éviter l'ajout de soufre jusqu'à la fin de la fermentation malo lactique. Un débourbage de 48 h à froid sans enzymes permet de garder une bonne population de levures, essentielles à la fermentation spontanée. Le sulfitage est réalisé à la suite de la fermentation malolactic avec du soufre volcanique en fonction du pH du millésime.



Elevage :

Suite à la femrentntation, le vin reste en cuve béton sur ses lies de vinification pendant 8 mois. C'est le fameux élevage sur lie, dit « à la Nantaise ». Afin de préserver la fraicheur du terroir, aucun batonnage n'est effectué. Un contrôle régulier est effectué.

Valeurs analytiques :

Alcohol : 12.42 %
SO2 total : 43 mg/l
SO2 libre : <10 mg/l
Acidité total : 4.52 mg/l
Sucre résiduel : <0,4 g/L
pH : 3,3

Mis en bouteille le 02/03/2026