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

Domaine de la Combe

Réserve Personnelle

Muscadet Sèvre et Maine

Terroir :

A Saint-Fiacre sur Maine, à la confluence des rivières Sèvre et Maine, cette selection parcellaire du terroir dit "l'Infernal" est cultivée sur un sol de Gneiss. La plantation des vignes à partir d'une selection massale date de 1927 et 1959, les parcelles sont exposées au sud avec un fort pourcentage de pente.

Vinification :

Récoltée à la main en caisses de 20 kg, à parfaite maturité, suivi d'un pressurage directe.
L'écoulage des jus se fait par gravité en cuve béton. Un léger débourbage sans enzymes permet de garder une bonne population de levures indigènes. Un sufitage est réalisé a la fin de la fermentation malolactique avec du soufre volcanique.



Élevage :

L'élevage de tradition nantaise, se fait sur lies pendant 20 mois en cuves béton sur lies de vinification. Pas de batonnage pendant l'élevage pour ne pas fatiguer le vin.

Valeurs analytiques :

Alcohol : 12.30 %
SO2 total : 55 mg/l
SO2 libre : 13 mg/l
Acidité total : 3,09 mg/l
pH : 3,6

Mis en bouteille le 24/11/2023