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

Vendange Nocturne

Muscadet

Terroir :

Sur la commune de Saint-Fiacre sur Maine, à la confluence des rivières Sèvre et Maine sur le terroir de « la Vigne des petits presbytères ». Son exposition nord permet une maturité longue et complète. Son sous sol de mica-Schiste, drainant produit des raisins sains, aptes à faire une courte macération.

Vinification :

Récolté de nuit afin de profiter de la fraicheur des températures, les raisins sont donc macérés pendant 12 heures, à 10°c. S'ensuit un pressurage douc et long de 3 h afin d'extraire les arômes si particuliers.
L'écoulage des jus par gravité en cuves bétons est réalisé sous gaz inerte de façon à éviter l'ajout de soufre. La fermentation alcoolique, en levures indigènes, se déroule sans chaptalisation. En résulte un vin à 11,5% d'alcool.
La fermentation malo lactique se produit de manière naturelle et le vin est légèrement sulfité à la suite de ces fermentations.



Élevage :

Le vin reste sur ses lies fines pendant 3 mois avant la mise en bouteille. L'objectif de cette cuvée étant de conserver son côté fruité, et à la fois complexe.

Valeurs analytiques :

SO2 total : 45 mg/l
SO2 libre : <10 mg/l
Acidité total : 4,31 mg/l
Ph : 3,34