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

Vigne de l'Astrée

Monopole

GRAND VIN DE FRANCE

Terroir :

A Saint-Fiacre sur maine, entre les rivières de Sèvre et Maine, au lieu-dit, la Pétière. Sur la parcelle de l'Astrée, un coteau d'1 hectare, orienté plein sud et avec une forte dénivellation. C'est le point de rencontre de 2 types de sols. Le gneiss à 2 micas sur 70% de la parcelle, cette roche emblematique du domaine mais aussi le Mica-Schisst qui lui représent 30 % de la parcelle.

Vinification :

Récoltés à parfaite maturité, à la main en caisses de 20 kg et avec de très petits rendement, (30hl/ha), les raisins sont pressés pendant 4 h à la champenoise.
L'écoulage des jus se fait par gravité en demi muids sans débourbage. La fermentation est quant à elle assurée par les levures indigènes, propres à cette parcelle et la fermentation malolactique est réalisée. Un sulfitage est réalisé a la fin de la fermentation malolactique avec du soufre volcanique.



Elevage :

J'ai choisi d'élever cette cuvée pendant 26 mois sur ses lies de vinification. Ma phylosophie non interventionniste m'oblige un suivit rigoureu ainsi qu'une dégustation régulière des vins pour que l'élevage se passe bien.
Le but étant de garder la qualité initiale, des raisins, fournie par le terroir et le travail de l'homme.
Potentiel de garde 10 ans.

Valeurs analytiques :

SO2 total : 57 mg/l
SO2 libre : <10 mg/l
Acidité total : 3.88 mg/l
Ph : 3.4

Mis en bouteille le 28/11/2025