Domaine de la Combe
1 bis la croix de la brosse
44690 Saint Fiacre sur Maine
pierrehenri@domaine-combe.com

# ZESTE

## Melon Blanc, Vin de France

### Terroir :

A Saint-Fiacre sur maine, entre les rivières de Sèvre et Maine, au lieu-dit, la Pétière. Sur cette parcelle surplombant la sèvre, appelée le moque chien au sous-sol de gneiss à 2 micas, les raisins sont concentrés du fait de la pauvreté du sol.

### Vinification :

Récoltées en caisses de 20 kg à parfaite maturité, les grappes de raisin, non éraflées, sont mises à macérer pendant 12 jours dans un jus de raisins déjà en fermentation. Ainsi les levures travaillent de manière intracellulaire pour donner des arômes de grappe entière, les fameux flavonoïdes.
A l'issu de cette macération, les raisins sont pressés et mis en fûts de 600 litres, afin de terminer leur fermentation. S'en suit une fermentation malolactique spontanée. Le vin subit aucuns intrants. Pas de soufre, pas d'enzymes, pas de produits de collage.




### Élevage :

Élevage de 8 mois sur les lies de vinification sans batonnages. La fermentation ainsi que l'élevage Pas de collage, pas de filtration, mise en bouteille par gravité.

### Valeurs analytiques :

Alcohol : 12.43 %
SO2 total : <10 mg/l
SO2 libre : <10 mg/l
Acidité total : 4,36 mg/l
Ph : 3,42

La production limitée, seulement 3 200 bouteilles produites.