



Domaine de la Combe

2 bis rue de la Combe
La Pétière

Saint Fiacre sur Maine

pierrehenri@domaine-combe.com

Domaine de la Combe Réserve Personnelle Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Terroir :

A Saint-Fiacre sur Maine, à la confluence des rivières Sèvre et Maine, cette sélection parcellaire du terroir dit "l'Infernal" est cultivée sur un sol de Gneiss. La plantation des vignes à partir d'une sélection massale date de 1957, la parcelle est exposée au sud avec un fort pourcentage de pente.

Vinification :

Récoltée à la main, à parfaite maturité, suivi d'un pressurage direct.
L'écoulage des jus se fait par gravité en cuve souterraine et l'utilisation de gaz inerte évite l'ajout de soufre. Sulfitage à la fin de la fermentation alcoolique pour ne pas déclencher la fermentation malo lactique.

Élevage :

L'élevage de tradition nantaise, se fait sur lies pendant 14 mois en cuves souterraines. Les batonnages se font régulièrement jusqu'à la fin de l'élevage, le vin ne subit pas de filtration avant la mise en bouteille.

Valeurs analytiques :

Alcohol : 11.60 %
SO2 total : 55 mg/l
SO2 libre : 13 mg/l
Acidité total : 3,09 mg/l

Également disponible en magnum ciré





Domaine de la Combe

2 bis rue de la Combe

La Pétière

Saint Fiacre sur Maine

pierrehenri@domaine-combe.com