



## Domaine de la Combe

2 bis rue de la Combe  
La Pétière

Saint Fiacre sur Maine

pierrehenri@domaine-combe.com

# Vendange Nocturne

- Melon Blanc -

### Terroir :

Sur la commune de Saint-Fiacre sur Maine, à la confluence des rivières Sèvre et Maine sur le terroir de la Cantrie, d'exposition nord et sur sol de Schiste.

### Vinification :

Récolté de nuit afin de profiter de la fraîcheur des températures, s'ensuit une macération pelliculaire de 12 h avant pressurage.

L'écoulage des jus par gravité en cuve souterraine 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% d'alcool. La fermentation malolactique n'est pas souhaitée.

### Élevage :

Pas d'élevage, mise en bouteille tout début décembre pour garder les arômes de fruits primaires.

### Valeurs analytiques :

Alcool : 11,17 %  
SO<sub>2</sub> total : 48 mg/l  
SO<sub>2</sub> libre : <10 mg/l  
Acidité total : 3,95 mg/l  
Ph : 3,5

