



Domaine de la Combe

2 bis rue de la Combe
La Pétière

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 micras.

Vinification :

Récoltées 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 la fermentation se déroule en intracellulaire, à l'intérieur des grains de raisins. Cette macération a lieu en barriques ouvertes.

A l'issue de cette macération, les raisins sont pressés et remis dans les mêmes fûts, refermés, 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.

C'est un travail de tonnelier, il faut ouvrir les fûts puis les refermés en assurant l'étanchéité.

Élevage :

Élevage de 8 mois sur les lies de vinification sans batonnages. Pas de collage, pas de filtration, mise en bouteille par gravité.

La production est très limitée, seulement 3 200 bouteilles produites.

Valeurs analytiques :

SO₂ total : <15 mg/l

SO₂ libre : 0 mg/l

Acidité total : 2,90 mg/l

Ph : 3,76

