

DOMAINE DE LA PEPIERE

Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

Le cru CLISSON



SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'aire d'appellation du cru CLISSON borde le sud du Sèvre et Maine. Les vignes forment des îlots sur des buttes bordées de bois dans un paysage ouvert et bien ventilé.

CULTURE

La vigne est conduite en culture biologique et biodynamique. Les sols sont labourés et griffés. Pour la protection de la vigne et le renforcement de sa résistance, nous utilisons soufre, cuivre, plantes et préparats biodynamiques mais aucune molécule de synthèse.

TERROIR

Le cru CLISSON est produit sur la partie la plus méridionale du massif armoricain. Le sous-sol granitique est recouvert de graviers ou d'argiles, associés à des galets roulés. Les hautes qualités drainantes de ces sols assurent un enracinement profond, ce qui confère au vin tous les éléments minéraux indispensables à un tel cru d'exception.

VINIFICATION

Fruit d'un travail méticuleux à la vigne, les raisins sont récoltés à la main et pressés avec soin. Le moût de raisin fermente naturellement en cuve souterraine verrée pendant 1 à 2 mois, sans ajout de levure. L'élevage dure ensuite au minimum 2 ans sur les lies issues de la fermentation avec d'éventuels bâtonnages (remise en suspension des lies). Cet élevage conjugué à la forte maturité des raisins confère au cru CLISSON puissance et générosité.

ACCORDS CULINAIRES

Servi carafé à 12-14°C, ce vin riche en bouche, charmeur, et d'une finesse exceptionnelle est idéal à l'apéritif. Au nez il exhale des arômes de fruits cuits, d'agrumes mûrs, de miel et de coing. Compagnon naturel des Saint-Jacques, saumons fumés et autres poissons en sauce, il vous surprendra sur un foie gras poêlé ou des fromages de caractère.

36 La Pépière 44690 MAISON SUR SEVRE

Tél : +33 (0)9 62 33 15 03 Mob : +33 (0)6 87 39 91 02 ou +33 (0)6 34 09 39 62

www.domainedelapepiere.com – contact@domainedelapepiere.com