

44690 Saint Fiacre sur Maine
France

CUVEE : MONNIÈRES – SAINT-FIACRE* 2016
PLANTATION 1947

CEPAGE : Melon de Bourgogne issu de sélection massale.

PROVENANCE : Sur la commune de Saint-Fiacre-sur-Maine à 53 mètres d'altitude sur la colline des Gras Moutons.

HISTORIQUE ET ORIGINE DE LA CUVEE : Dès 1947, Louis Gadais flaire l'exceptionnel potentiel géologique de ce clos d'exception. Sans plus tarder, il en acquiert un lopin de terre et, accompagné de son cheval, se lance dans un chantier de défrichage d'envergure.

NATURE DU SOL : Amphibolite et Gneiss à deux micas.

AGE DES VIGNES : plantées en 1947.

RENDEMENT : 45 hl/ha.

SURFACE EN PRODUCTION : 1 hectare.

DENSITE DE PLANTATION : 7 000 pieds/hectare.

FACONS CULTURALES : Taille Guyot simple. Amendements exclusivement organiques. Protection sanitaire en culture raisonnée. Travail du sol en intégralité.

QUANTITE PRODUITE: 6 000 bouteilles.

TYPE DE VINIFICATION : Cueillette manuelle. Débourage statique de 12 heures à froid. Fermentation lente recherchée : 3 semaines à 18-20° **sans** levurage. Elevage sur lies de vinification en cuve souterraine pendant 26 mois.
Mise en bouteilles **sans collage, ni filtration.**

CONSEILS DE DEGUSTATION : 12 à 14°C

VIEILLISSEMENT : Potentiel de garde de 10 à 15 ans

*** Cru communal reconnu par l'INAO en 2019**



EARL GADAIS Père et Fils

Aux Perrières 44690 Saint-Fiacre-sur-Maine - France
tél : +33 (0)240 548 123 - fax : +33 (0)240 367 025
e-mail : musgadais@wanadoo.fr
www.gadaispereetfils.fr