

**44690 Saint Fiacre sur Maine**  
**France**

CEPAGE : Melon de Bourgogne issu de sélection massale.

Composition du sol : Gneiss à deux micas avec quelques « lentilles » d'amphibolites

AGE DES VIGNES : plantées en 1947.

HISTOIRE : Le point culminant de la commune de Saint Fiacre abrite en son sein la formidable colline des Gras Moutons à la renommée internationale. C'est là, à 53 mètres d'altitude que Louis Gadais comprit dès 1947 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.

SURFACE EN PRODUCTION : 1 hectare.

RENDEMENT : 40 hl/ha.

QUANTITE PRODUITE: 5 000 bouteilles, 100 magnums

TYPE DE VINIFICATION : Cueillette manuelle. Pas de débourage, Pas de chaptalisation Fermentation lente recherchée : 3 semaines à 18-20° **sans** levurage. Elevage sur lies de vinification en cuve souterraine revêtues de carreaux de verre pendant 26 mois. Mise en bouteilles **sans collage, ni filtration** sous atmosphère inerte afin de réduire au maximum la dose de sulfites ajoutés.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : La robe est or pâle aux reflets cristallins. Le nez, développé, évoque le coing, le fenouil marqué d'une touche de thym. En bouche, il est aérien et offre minéralité sur un ensemble très équilibré.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 10 à 12°C

CONSERVATION : Potentiel de garde de 5 à 8 ans

ACCORD PARFAIT : Idéal sur un homard passé au four.

\* cru communal reconnu par l'INAO en 2019

