

44690 Saint Fiacre sur Maine
France

CEPAGE : Melon de Bourgogne issu de sélection massale.

COMPOSITION DU SOL : Sur la commune de Saint-Fiacre-sur-Maine, plateau des Ménardières composé de Gneiss à deux micas.

AGE DES VIGNES : plus de 50 ans, certaines plantées en 1929.

HISTOIRE : Véritable « presqu'île » entre Sèvre et Maine, le village de Saint-Fiacre voit ses coteaux s'étendre à perte de vue. La famille y a élu domicile depuis 5 générations et propose à travers cette cuvée « Péninsula » une sélection de ses plus vieilles vignes.

SURFACE EN PRODUCTION : 2.50 hectares.

RENDEMENT : 41 hl/ha.

QUANTITE PRODUITE: 12 000 bouteilles, 500 magnums.

TYPE DE VINIFICATION : Récolte à pleine maturité. Pressurage Pneumatique à basse pression. Léger débourbage statique de 12 heures. Fermentation lente recherchée : 3 semaines à 18-20° **sans** levurage. Elevage pendant 14 mois sur lies de vinification en cuve inox (316L) étagée. Mise en bouteilles par gravité **sans collage, ni filtration** sous atmosphère inerte afin de réduire au maximum les doses de sulfites rajoutés.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : La robe brillante et lumineuse est de Couleur jaune or. Le nez, intense, évoque des odeurs de fruits (pêche, poire, amande). La bouche, charnue, présente de l'ampleur sur une finale délicate. Vin de gastronomie par excellence, c'est un très beau Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 10 à 12°C

CONSERVATION : A boire dans les 10 ans.

ACCORDS PARFAITS : Idéal sur une poêlée de coquilles Saint-Jacques ou un Turbot grillé

