

DOMAINE HAUTE FÉVRIE

SÉBASTIEN BRANGER

VIGNERON-INDÉPENDANT EN MUSCADET

Clos de la Févrie



Appellation : Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Age moyen des vignes : de 50 à 97 ans

Encépagement : 100% Melon de Bourgogne

Terroir : Gneiss (roche métamorphique)

Vendanges à la main

Vinification et élevage : Vendangé à la main. Pressurage direct des grappes. Débourbage après 18 à 24 heures. Fermentation de 3 à 4 semaines avec des levures naturelles (température entre 18 et 20 ° C). Bâtonnage 2 à 3 fois avant la fin de l'année puis élevage sur lies pendant 11 à 13 mois.

Le "Clos de la Févrie" est une cuvée issue de très vieilles vignes plantées sur les meilleurs terroirs du domaine. Les plus vieilles vignes ont été plantées en 1922 sur les Coteaux de la Sèvre. Les sols peu profonds forcent la vigne à puiser ses ressources plus en profondeur, près de la roche mère, constituée de Gneiss et l'Orthogneiss (roches métamorphiques riches en minéraux).

C'est un Muscadet Sèvre et Maine sur lie au corps très puissant, généreux, extravertie en saveurs. La finale avec de beaux amers mûrs et des nuances pralinées est particulièrement prometteuse.