

VAL DE LOIRE 2022

« LA PEPIE »

Domaine de la Pépière



Situation : A Maisdon sur Sèvre, le domaine de 40 ha est situé en bordure de la Maine sur le village de la Pépière (dont le nom vient de "pépie" : avoir soif !). Il a été créé en 1984 par Marc Ollivier à partir de parcelles souvent âgées : un patrimoine de très vieilles vignes de plus de 40 ans de moyenne. Une

taille courte, une fertilisation à base de compost végétal, le labour des sols, des vendanges manuelles, le travail en levures indigènes, des vins peu sulfités et peu voire non filtrés ; tout concourt à produire des vins précis, droits sur le registre de la minéralité. Aujourd'hui dirigé par Gwenaëlle Croix et Rémi Branger, qui ont continué et approfondi le travail de Marc.

Encépagement : 70 % Cabernet Franc et 30% Merlot

Terroir : Sols Granitiques.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes.

Observations : Ce vin est gourmand et nous offre une belle concentration d'arômes de fruits rouges. Dans un premier temps le fruité expressif, succède une texture tendre aux effluves intenses de groseilles, cassis, framboises avec quelques pointes fumées, pour laisser place ensuite à une finale acidulée et friande. Juteuse réussite !



Quelques rencontres harmonieuses : Charcuteries, Travers de Porc grillé, poulet rôti...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com