

CHENIN

Repaire Mas-Ségur

MATHIEU PUEL



Naissance d'un vignoble Corrézien

Le Repaire ou «château» du Mas est issu d'une antique appellation identifiant le lieu-dit du Mas, comme le fief rural d'une ancienne famille de milites castris au service des premiers vicomtes de Ségur-Limoges et dont le patronyme marque désormais la nature et l'identité du site: Le Repaire renaît de ses cendres!

Fief de la châtellenie de Ségur, l'aspect austère et rural du château éponyme, (qualifié de repaire par les seigneurs locaux), retrouve enfin ses lettres de noblesse dans l'expression d'un nouveau vignoble Corrézien.

Résidence aux champs, le Repaire Mas-Ségur se veut l'expression d'une renaissance paysanne, en hommage à notre terroir et à la noblesse de nos paysages.

APOGÉE 2023

Vin de France

Millésime 2023.
Cuvée Apogée.

Cépage: Chenin Blanc 100%.
Terroir: argiles de schistes sur gneiss à biotite.
Agriculture biologique
Rendement entre 30 et 40 hl/hectare.
Densité de plantation: 7.800 pieds à l'hectare
Age des vignes: 4 ans.

Itinéraire cultural: enherbement naturel entre rangs, travail sur le rang, taille cordon de Royat.

Vendanges: manuelles en comportes, octobre 2023

Mise en bouteilles: Juin 2024.
Degré: 12,5°
Sucres résiduels: 0,8gr/L
Acidité totale: 2,84gr/L
SO2 Total: 72mg/L
Potentiel de garde: 2 à 5 ans.

Vinification et élevage: pressurage pneumatique, écoulement gravitaire, débouillage à froid, vinification en levures indigènes et élevage en futs de chêne (chauffe blonde) sur lies fines pendant 8 mois.

APOGÉE 2023.

Implantée sur une roche-mère composée de schistes et de gneiss, emblématique de la période du Cambrien, l'originalité des vins issus de la parcelle Apogée offre une expérience gustative éblouissante, exprimée par un touché en bouche fin et délicat, composé d'arômes de fruits blancs avec des notes d'agrumes et une très belle acidité.



Ingrédients:
Raisins

Déclaration nutritionnelle (pour 100ml)
Energie: 322kj/77kcal
Graisses dont acides gras saturés: 0 gr
Glucides, dont sucres: 0,8 gr
Protéines: 0 gr
Sel: 0 gr