

CHENIN

Repaire Mas-Ségur

MATHIEU PUEL



Naissance d'un vignoble Corrèzien

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 castri 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 Corrèzien.

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.

ARÉDIUS 2025

Vin de France

Millésime 2025.
Cuvée Arédius.

Cépage: Pineau d'Aunis 70%, Gamay 30%
Terroir: argiles de schistes sur gneiss à biotite.
Agriculture biologique
Rendement entre 25 et 35 hl/hectare.
Densité de plantation: 7.800 pieds à l'hectare
Age des vignes: 3 ans.

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

Vendanges: manuelles, Octobre 2025

Mise en bouteilles: Mars 2025.
Degré d'alcool: 11,2°
Sucres résiduels: 0gr/L
Acidité totale: 4,37gr/L
SO2 Total: 40mg/L
Potentiel de garde: 1 à 3 ans.

Vinification et élevage: pressurage pneumatique, écoulement gravitaire, débouillage à froid, vinification en levures indigènes et élevage en cuve inox. Léger sulfitage avant mise en bouteilles.

ARÉDIUS 2025.

À Ségur-le-Château, ce rosé de Gamay et de Pineau d'Aunis naît d'un travail attentif à la vigne et d'une lecture sensible du millésime 2025. Les vendanges manuelles permettent de respecter l'intégrité des raisins et la fraîcheur recherchée. Le vin s'exprime avec clarté et retenue, offrant une bouche fluide et élancée, guidée par le fruit et ponctuée de nuances épicées.



Ingrédients:
Raisins

Déclaration nutritionnelle (pour 100ml)
Energie: 260kj/62kcal
Graisses dont acides gras saturés: 0 gr
Glucides, dont sucres: 0 gr
Protéines: 0 gr
Sel: 0 gr