



Fermenterre

Domaine Victor Cossy

Fiches techniques des vins

AOC Muscadet Sèvre et Maine, Vin de France blanc, rosé et rouge



Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron
37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

Rock'n Folle 2023

VSIG Blanc - Folle blanche.



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 - 12 bouteilles

Production

500 bouteilles

Température de service

10-12°C

Garde

2-3 ans

Cépage

100% Folle blanche

Age moyen des vignes

60 ans

Surface

8 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol sablo-limoneux sur Gabbro.

Rendements

50 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - L'Ardennerie

Travail à la vigne

En conversion vers l'agriculture AB depuis 2021

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculqueur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux au pressoir vertical.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

Analyse :

Alcool 10 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l

Ph : 3.35

Sucres résiduels 1.50 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.25 g/l H₂SO₄



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

Readymus 2022

VSIG Blanc - Melon de B.



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

1200 bouteilles

Température de service

10-12°C

Garde

2-3 ans

Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

60 ans

Surface

60 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol sablo-limoneux sur Gabbro.

Rendements

30 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Bigotière

Travail à la vigne

En conversion vers l'agriculture AB depuis 2020

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculleur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux en cage ouverte horizontale.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies pendant 2 mois.

Analyse :

Alcool 12 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l

Ph : 3.35

Sucres résiduels 1.74 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.23 g/l H₂SO₄



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

Vicesimus 2020

AOP Muscadet Sèvre et Maine



Conditionnement
75 cl

Emballage
6 - 12 bouteilles

Production
2000 bouteilles

Température de service
10-12°C

Garde
5-7 ans

Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

60 ans

Surface

60 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol sablo-limoneux sur Gabbro.

Rendements

50 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Bigotière

Travail à la vigne

En conversion vers l'agriculture AB depuis 2020

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculqueur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux en cage ouverte horizontale.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies pendant 20 mois.

Analyse :

Alcool 11.5 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l

Ph : 3.35

Sucres résiduels 1.74 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.23 g/l H₂SO₄



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron
37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

Mendem Ar Sonerion 2020

VSIG Blanc - Melon de B.



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

3000 bouteilles

Température de service

10-12°C



Garde

3-5 ans

Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

30 ans

Surface

75 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol profond constitué d'argiles sur Gneiss.

Rendements

45 hl/ha

Lieu

Monnières - Coursay

Travail à la vigne

Certification AB

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne depuis 2007.
Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (Fraise et vibroculteur) et décaivonnage sous le rang.
Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux en cage ouverte horizontale.
Fermentation à partir de levures indigènes.
Elevage sur lies pendant 8 mois.

Analyse :

Alcool 12.5 % vol.
Acidité totale : 3.20 g/l
Ph : 3.41
Sucres résiduels 1.95 g/l
So² total 14 mg/l
Ac. volatile 0.31 g/l H₂SO₄
FML



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

432 Hertz 2022

VSIG Blanc - Melon de B.



Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

30 ans

Surface

75 ares (20% de manquants)

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol profond constitué d'argiles sur Gneiss.

Rendements

45 hl/ha

Lieu

Monnières - Coursay

Travail à la vigne

Certification AB

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne depuis 2007.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (Fraise et vibroculteur) et décaivonnage sous le rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux en cage ouverte horizontale.

Fermentation à partir de levures indigènes suivi d'un élevage sur lies pendant 14 mois en vieilles barrique de 20 ans.

Analyse :

Alcool : 12 % vol.

Acidité totale : 3,5 g/l

Ph : 3,33

Sucres résiduels 3,30 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0,55 g/l H₂SO₄

FML

Conditionnement

75 cl

Emballage

6 - 12 bouteilles

Production

1200 bouteilles

Température de service

10-12°C



Garde

5-7 ans



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

Demain dès l'aube 2021

VSIG Blanc - Melon de B.



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

1150 bouteilles

Température de service

10-12°C

Garde

3-5 ans

Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

30 à 60 ans

Surface

2,10 hectares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

50 % Gabbro et 50 % Gneiss.

Rendements

15 hl/ha

Lieu

Monnières - Maisdon Sur Sèvre

Travail à la vigne

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (Fraise et vibroculteur) et décavaillonage sous le rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Pressurage doux en cage ouverte horizontale.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies pendant 15 mois.

Analyse :

Alcool 12 % vol.

Acidité totale : 3.20 g/l

Ph : 3.41

Sucres résiduels 1.95 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.31 g/l H₂SO₄

FML



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

Orange Melonique 2022

VSIG Blanc - Macération de Melon de B.



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

400 bouteilles

Température de service

10-12°C



Garde

3 - 4 ans

Cépage

100% Melon de B.

Age moyen des vignes

30 ans

Surface

10 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol limoneux sur Schistes à 2 micas et grenats.

Rendements

30 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Maisdonnière

Travail à la vigne

Certification AB

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculuteur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Macération pelliculaire semi-carbonique (égrappée) de 10 jours.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies pendant 8 mois.

Analyse :

Alcool 12 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l

Ph : 3.35

Sucres résiduels 1.7 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.75 g/l H₂SO₄

FML



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064

Nuances et point d'orgue 2023

VSIG Rouge - Gamay Noir



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

300 bouteilles

Température de service

10-14°C



Garde

3-5 ans

Cépage

100% Gamay noir

Age moyen des vignes

20 ans

Surface

10 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol limoneux sur Schistes à 2 micas, grenats et quartz.

Rendements

75 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Maisdonnière

Travail à la vigne

En conversion vers l'agriculture AB depuis 2019

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculleur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Macération semi-carbonique de 20 jours en cuve.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Elevage en vieux fût de 8 mois.

Analyse :

Alcool 12.5 % vol.

Acidité totale : 3.70 g/l

Ph : 3.69

Sucres résiduels 1.90 g/l

So² total <10 mg/l

Ac. volatile 0.40 g/l H₂SO₄

FML



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064