



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination : Cuvée M Racine Rouge 2022.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Conduite du Domaine : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 4.

Cépages : 50% Cab-Franc, 20% Pinot Noir, 20% Gamay et 10% Négrette.

Vinification :

Macération de 3 à 15 jours selon les millésimes et cépages avec contrôle des températures. 2 remontages par jours.

Pressurage pneumatique basse pression avec séparation des jus de presse. Fermentation malolactique.

La vinification est conforme au cahier des charges BIO sans certification. Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en soufre de nos vins.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage de l'assemblage définitif en cuves inox thermorégulées pendant l'hiver. Mise en bouteille au printemps.

Distribution : Cette cuvée M est exclusivement disponible en bouteilles et réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl et 37,5 cl.

Garde : Apogée après 1 an en bouteille. Garde de 2 à 3 ans.

Notre appréciation :

Cette cuvée classique du Domaine est typique de l'AOC des Fiefs Vendéens qu'elle représente. C'est donc un vin rouge de Loire particulièrement friand. Le nez est typique du Cabernet. En bouche, les petits fruits rouges sont accompagnés d'épices et tanins croquants.

La Cuvée M Racine s'apprécie, également, légèrement frais en été, en mangeant.

