



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M L'Arlequin.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Mode de Culture : Raisonné en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnemental).

Cépages : Gamay, Pinot Noir, Cabernet Franc.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des presses pour obtenir des jus très clairs. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage court en cuve inox.
Assemblage définitif décidé en fin d'année.
Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes

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 : A boire dans les 18 mois. Pas d'intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Cette cuvée classique du Domaine est typique de l'AOC des Fiefs Vendéens qu'elle représente. C'est donc un vin rosé sec typique du Val De Loire. Le nez respire le fruit. La bouche est complexe, longue et finement épicée. La finale légèrement acidulée est synonyme d'élégance et de fraîcheur.

La Cuvée M Arlequin accompagnera tous vos plats d'été même les plus relevés.
Servir frais entre 10° et 12°C.





Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M L'Arlequin.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Mode de Culture : Raisonné en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnemental).

Cépages : Cabernet Franc, Pinot Noir et Gamay.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des presses pour obtenir des jus très clairs. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage court en cuve inox.
Assemblage définitif décidé en fin d'année.
Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes

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 : A boire dans les 18 mois. Pas d'intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Cette cuvée classique du Domaine est typique de l'AOC des Fiefs Vendéens qu'elle représente. C'est donc un vin rosé sec typique du Val De Loire. Le nez respire le fruit. La bouche est complexe, longue et finement épicée. La finale légèrement acidulée est synonyme d'élégance et de fraîcheur.

La Cuvée M Arlequin accompagnera tous vos plats d'été même les plus relevés.
Servir frais entre 10° et 12°C.

