



**Appellation :** AOC Fiefs Vendéens - Vix.

**Dénomination Commerciale :** Cuvée M La Rose Rouge

**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 3.

**Cépages :** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir et Négrette.

**Vinification :**

Macération longue de 10 à 20 jours selon les cépages et les millésimes avec 2 remontages par jours et contrôle des températures. Pressurage pneumatique basse pression avec séparation des vins de presse. Fermentation malolactique.

Pressurage avec séparation des vins de presse.

**Elevage et mise en bouteille :**

Elevage cuve inox et passage en barrique d'une partie du vin.

Assemblage définitif et mise en bouteille dans les 12 mois qui suivent selon les millésimes après la récolte.

**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 magnums selon les millésimes.

**Garde :** Ce vin présente un intérêt à la garde de 3 à 6 ans.

**Notre appréciation :**

Le nez laisse deviner des notes de fruits rouges confits. La bouche présente une belle structure marquée par le fruit. Les tanins présents dans sa jeunesse vont peu à peu se polir avec le temps. Notre terroir situé à l'extrême sud de la Vendée, et un itinéraire technique propice à la concentration et à l'extraction confèrent à cette cuvée spéciale un style cousin du Bordelais. La finale élégante et suave ne trompe cependant pas son origine Val De Loire.

La Cuvée M La Rose convient parfaitement aux viandes rouges et grillades. A servir légèrement chambrée entre 16° et 18°C. N'hésitez pas à le carafier 1 à 2 heures avant le service dans sa jeunesse.

