



Appellation : Vin de Pays du Val De Loire - Vendée.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Unik® 2014 Sélection Massale Chenin.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Conduite du Domaine : Raisonné en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnemental).

Cépages : Cette Cuvée M Confidentielle est issue d'une parcelle plantée en Chenin Sélection massale Unik® des Pépinières Mercier.

Vinification et élevage :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des presses. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique. 40% du volume vinifié en barrique Neuve pendant 5 mois. 60% élevé sur lies fines en Cuve Inox avec remise régulière des lies en suspensions pour capter toute la richesse et la complexité aromatique de cette sélection Massale. Assemblage des deux vins et affinage en cuve Inox de 3 mois. Cette vinification longue permet d'avoir un vin très stable, limpide et pure ne nécessitant qu'une très légère filtration avant embouteillage. Mis en bouteille en une fois au Domaine de l'ensemble du millésime pour une régularité optimale.

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

Production limitée à 2634 bouteilles numérotées.

Format disponible :

Bouteille Spéciale 75 cl.

Garde : Ce vin présente un intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Nez de fruits jaunes et d'agrumes avec de petites notes miellées. En bouche, le vin forme un bel ensemble, parfaitement équilibré, très gras et une belle tension totalement intégrée. On note une petite minéralité saline en fin de bouche et une longueur remarquable. L'expression est belle et intense. Le vin paraît bien plus jeune que son âge.

