



**Appellation** : AOC Fiefs Vendéens Mareuil

**Dénomination** : L'Améthyste rouge

**Le domaine** : Fabien MURAIL

Le vignoble Le Clos des Chaumes a été transmis de génération en génération. En 1955, le grand-père de Fabien Murail, René Crépeau débute une activité viticole en plantant 1 hectare de vigne. Puis, son père, Gustave Murail va développer l'exploitation en augmentant la surface viticole à 11 hectares avec principalement des cépages rosés et rouges. Doté d'une formation en viticulture œnologie et riche d'expériences dans plusieurs vignobles de France, Fabien Murail s'applique depuis 10 ans à préserver et enrichir le patrimoine familial. Il a introduit de nouveaux cépages blancs (Chenin/Chardonnay). Le vignoble Clos des Chaumes représente actuellement 17 ha et 2ha pour le Château Brédurière.

**Le terroir** : Schistes et la rhyolite.

**Les Cépages** : Cabernet Franc et Négrette.

**Elevage** : élevage en cuve bois.

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation** :

D'une belle robe rouge grenat aux reflets rose, ce vin promet un long mûrissement bénéfique en bouteille. A ce stade, il possède tous ses arômes de jeunesse orientés vers la fraise des bois, la framboise et les arômes floraux délicats (violette, iris) caractéristiques du Cabernet bien mûr. Des arômes gourmands de myrtille, des arômes subtils d'épice (réglisse) et des arômes de sous-bois apportent finesse et complexité au produit. Le vin se caractérise par une bouche souple et gourmande ; cela en fait un vin gouleyant aux tanins fondus et de plaisir qui accompagnera idéalement les viandes rouges.

**Certification** : HVE.

