



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination : Cuvée M Unik® CF Rouge 2020.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire graves 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 : 90% Cabernet-Franc Sélection Massale Unik®, 10% Négrette.

Vinification et élevage :

Pour la vinification de cette cuvée qui doit rendre hommage au potentiel de la sélection massale, nous avons privilégié un itinéraire technique avec le moins d'intrants possible et un gros travail manuel à la recherche d'une expression pure de la variété.

Macération de 3 mois dans des œufs de 14,5 hl. Fermentation malolactique sur marc. Pressurage léger et séparation des vins de presse. Retour dans les œufs pour un élevage long avant filtration légère et mise en bouteille.

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

Production limitée.

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl uniquement.

Garde : Ce vin présente un intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Couleur limpide et intense. Le nez est élégant, frais et typique des Cabernets Francs de la Loire. On devine rapidement de petits fruits rouges et des notes animales. L'attaque est généreuse. Le vin surprend par sa fraîcheur et sa buvabilité. Les tanins sont élégants et fins. La structure d'apparence légère apparaît peu à peu pour finalement nous surprendre.

La Cuvée M Unik surprend par sa pureté, sa buvabilité et sa complexité insoupçonnée. Cette cuvée a pour vocation de montrer tout le potentiel et l'importance du Végétal dans l'élaboration d'un vin.

N'hésitez pas à le carafer 1 à 2 heures avant le service dans sa jeunesse.

