



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

**Dénomination Commerciale** : Cuvée M L'Arlequin Rosé Sec 2024.

**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 4. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

**Cépages** : 60% Gamay, 40% Cabernet Sauvignon.

**Vinification** :

Pressurage direct avec séparation des jus de presses et débourage statique à froid de 24h - 48h pour obtenir des jus très clairs. Fermentation lente basse température (16° - 17°) pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique.

Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en soufre de nos vins.

**Elevage et mise en bouteille** :

Elevage sur lies de 3 mois avant assemblage et mise en bouteilles. Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes.

**Distribution** : Cette cuvée M est exclusivement 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. C'est un excellent vin de gastronomie pour la table. Servir frais entre 10° et 12°C.

