



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Tête de Crabe Blanc Sec 2024
(Un des surnoms du Chenin Blanc, cépage emblématique de la Loire).

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. Travail du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : 60% Chenin, 20% Chardonnay et 20% Sauvignon Blanc.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des jus de presses. Fermentation lente avec contrôle des températures 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 court sur lies de 3 mois en cuves inox thermorégulées.

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 24 mois. Ce vin à dominance de Chenin présente un intérêt pour une garde.

Notre appréciation :

Cette cuvée classique du Domaine est typique de l'AOC des Fiefs Vendéens qu'elle représente. Dans sa jeunesse, Tête de Crabe est particulièrement aromatique au nez grâce au Sauvignon Blanc. En bouche, le vin est fruité, laissant deviner des arômes de pêches et d'agrumes, tout en restant sec et frais. Avec le temps, le vin perd de sa vivacité et des arômes d'abricots, coings et miel, typiques du Chenin Blanc, font leurs apparitions. La Cuvée M Tête de Crabe raffole des apéritifs, plateaux de fruits de mer et crustacés. Servir frais entre 10° et 12°C.

