



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Racine Rouge 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. Travail du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : 50% Cab-Franc, 20% Pinot Noir, 20% Gamay et 10% Négrette.

Vinification :

Macération de 3 à 15 jours selon les millésimes et cépages avec contrôle des températures. 2 remontages par jour.

Pressurage pneumatique basse pression avec séparation des jus de presse. Fermentation malolactique.

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

Elevage et mise en bouteille :

Elevage de l'assemblage définitif en cuves inox thermorégulées pendant l'hiver. Mise en bouteille au printemps.

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 : Apogée après 1 an en bouteille. Garde de 2 à 3 ans.

Notre appréciation :

Cette cuvée classique du Domaine est typique de l'AOC des Fiefs Vendéens qu'elle représente. C'est donc un vin rouge de Loire particulièrement friand. Le nez est typique du Cabernet. En bouche, les petits fruits rouges sont accompagnés d'épices et tanins croquants.

La Cuvée M Racine s'apprécie également légèrement fraîche en été.

