



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Arlequin.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Mode de Culture : 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 3. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : Gamay, Pinot noir, Cabernet Franc.

Vinification :

Pressurage direct avec séparation des jus de presses et débouillage 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.

Format et conditionnement :

Bouteille 75 cl éligible au réemploi. Etiquette en papier certifié FSC et colle écoresponsable soluble à l'eau. Carton de 6 certifiés FSC avec scotch Kraft.

Disponible en ½ bouteilles de 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 rafraichissante. La Cuvée M Arlequin accompagnera tous vos plats d'été même les plus relevés. C'est un rosé de gastronomie. Servir frais entre 10° et 12°C.

