



Appellation : IGP Val De Loire - Vendée.

Dénomination Commerciale : Cuvée M La Grande Folle.

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. Travaile du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : 100% Négrette.

Vinification :

Extraction de la matière par macération longue avec 2 remontages par jours et contrôle des températures. 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 :

Assemblage suivi d'un élevage en cuve ovoïde avant la mise en bouteille. Filtration légère pour conserver la matière et préserver la structure. Elevage long en bouteille avant mise à la vente pour affiner les tannins et gagner en élégance.

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

Format et conditionnement :

Bouteille 75 cl.

Les bouteilles seront éligibles au réemploi à partir du millésime 2025.

Garde : Prêt à boire et offre un intérêt à la garde de 5 à 8 ans.

Notre appréciation :

Le nez laisse deviner des notes typiques de violettes et d'épices. L'attaque est souple et franche. L'évolution est intense. En bouche, on retrouve la violette et les épices mais aussi de délicates notes de fruits rouges de sous-bois. Les tannins naturels du raisin restent présents et confèrent à cette cuvée une très belle structure sans passage en barrique. La finale reste fraîche et élégante, signature des Grands Vins de La Loire.

A servir légèrement chambrée entre 16° et 18°C. N'hésitez pas à le carafer 1 à 2

Cette cuvée doit son identité à l'un des surnoms de la Négrette : « La Folle Noire ». L'étiquette est signée d'un Grand Artiste, amateur de nos vins et amis : Jean Pierre Dussailant. Un grand merci à lui pour ce dessin qui illustre à merveille l'identité de cette cuvée iconique de notre Domaine.

