



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Racine.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Mode de Culture : Raisoné en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnemental).

Cépages : Cabernet Franc, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Gamay et Negrette.

Vinification :

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

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

Elevage et mise en bouteille :

Elevage de l'assemblage définitif en cuve inox pendant l'hiver.

Mise en bouteille au printemps.

Distribution : Cette cuvée M est exclusivement disponible en bouteilles et 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 aussi légèrement frais en été.

