



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Tête de Crabe (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.

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

Cépages : Chenin, Chardonnay et Sauvignon Blanc.

Vinification :

Pressurage direct pneumatique basse pression avec séparation des presses. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique.

Elevage et mise en bouteille :

Elevage court en cuve inox.
Assemblage définitif décidé en fin d'année.
Mise en bouteille précoce pour préserver fraîcheur et arômes

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 : A boire dans les 24 mois. Ce vin à dominance de Chenin présente un intérêt pour une garde courte de 2 ans.

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.

