



AOC
FIEFS
VENDEENS



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Vent d'Ouest 2023.
(Cette cuvée rend hommage au vent qui caresse en permanence nos vignes).

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. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : 80% Chenin, 20% Chardonnay.

Vinification :

Pressurage léger sur les Chardonnay et de la moitié des Chenins. Macération courte de 50% des Chenins avant pressurage. Débourageage à froid. Fermentation lente à froid 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 fines de 5-6 mois (20% en œuf résine de 14,5 hl) et 80% en cuves inox).

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

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl et Magnums selon les millésimes.

Garde : Cette cuvée présente un intérêt à la garde de 3 à 6 ans.

Notre appréciation :

Un grand vin Blanc, puissant et généreux. Les Chenins issus de nos meilleures parcelles sont élevés sur lies fines et permettent à cette cuvée de se distinguer par une bouche beurrée, de subtils arômes de vanilles, abricots confits et coing. La longueur est remarquable et on apprécie une légère vivacité en fin de bouche synonyme de fraîcheur. De délicates notes salines apparaissent dans sa jeunesse sur la finale. Nous soupçonnons le Vent d'Ouest marin qui traverse le Marais Poitevin pour caresser en permanence nos vignes d'être à l'origine de cette singularité.

Cuvée réservée aux amateurs de Grands Vins Blanc de Loire à dominance Chenin. Convient aussi bien à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer en hiver que sur une viande blanche, de la volaille ou certains fromages à pâtes molles. Servir pas trop frais entre 12° et 14°C.

