



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Argile 2022.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire graves 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 : 50% Cabernet-Franc, 40% Cabernet-Sauvignon, 10% Négrette.

Vinification :

Macération longue de 15 à 25 jours selon les cépages et les millésimes 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 :

Elevage long en cuve inox pour la majorité. Une partie de l'assemblage est élevée dans des œufs en résine de 14,5 hectos.

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 : Ce vin présente un intérêt à la garde de 3 à 6 ans.

Notre appréciation :

Le nez laisse deviner des notes de fruits rouges confits. La bouche présente une belle structure marquée par le fruit. Cette cuvée rend hommage aux Argiles très fines de couleur Gris/Ocre qui caractérisent nos sols. On leur doit notamment la texture « velours » des tanins (repris sur l'étiquette).

La finale élégante et suave signe le caractère très Loire de cette cuvée naturellement apte à la garde.

Argile s'apprécie avec un peu d'ouverture sur des viandes rouges et grillades. A servir légèrement chambrée entre 16° et 18°C. N'hésitez pas à le carafer 1 à 2 heures avant le service dans sa jeunesse.

