



Appellation : AOC Fiefs Vendéens - Vix.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Unik® Blanc CH 2021.

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 : 90% Chenin Sélection Massale Unik®, 10% Chardonnay.

Vinification et élevage :

Macération pelliculaire à froid de quelques heures pour capter toute la complexité des baies. Ecoulement des jus par gravité sans pressurage pour ne travailler que les meilleurs jus marqués par le fruit. Fermentation lente avec contrôle des températures pour extraire un maximum d'arômes. Pas de fermentation malolactique. Elevage de 12 mois sur lies fines dans des œufs en résine de 14,5 hl pour capter toute la richesse et la complexité aromatique de cette sélection Massale. La stabilité s'obtient naturellement durant l'élevage. Utilisation de l'Azote tout au long de la vinification pour limiter l'apport en soufre et l'utilisation d'intrants.

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

Production limitée.

Format disponible :

Bouteille Spéciale 75 cl.

Garde : Ce vin présente un très grand intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Nez de fruits jaunes et d'agrumes. En bouche, le vin forme un bel ensemble, parfaitement équilibré, très gras et une belle tension totalement intégrée. On note une petite minéralité saline en fin de bouche et une longueur remarquable. L'expression est belle et intense.

