



DOMAINE DE LA  
BARBINIERE



## *Les Silex Blanc*

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY  
BLANC 2024



*Agriculture biologique*

### CEPAGES

Chenin Blanc  
Chardonnay

### TERROIRS

Schistes gris et rouges, Gneiss,  
argilo-calcaire et amphibolites

### TYPE DE VIN

Blanc sec, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

### VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 20 ans en moyenne.  
Travail superficiel des sols.  
Enherbement naturel maîtrisé.  
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).  
Rendements 38 Hl/Ha.  
Vendange manuelle en caisse triée sur pieds.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage doux en vendange entière.  
Fermentation en levures indigènes.  
Après assemblage, élevage de 4 mois sur lies fines  
en cuve inox.  
Mise en bouteilles au printemps.

### ACCORD METS/VIN

Ce vin peut se consommer à l'apéritif et se sentira  
à l'aise sur des produits de l'océan ou de rivières  
(fruits de mer, poissons), et en évoluant, sur des  
fromages (chèvres, ...) et des poissons en sauces.

*Suggestion : Tartare d'huîtres et citrons confits,  
salade de pois gourmands et menthe fraîche*

### Potentiel de garde

3 à 5 ans

### Conseil de service

Entre 8 et 10°C

*Disponible en bouteille 75cl ou en 37.5cl*