



DOMAINE DE LA  
BARBINIERE



## *Les Amphibol*

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY  
BLANC 2024



*Agriculture biologique*

### CEPAGES

Chenin Blanc  
Chardonnay

### TERROIRS

Amphibolites vertes

### TYPE DE VIN

Blanc sec, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

### VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 13 ans.  
Travail superficiel des sols.  
Enherbement naturel maîtrisé.  
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).  
Rendements 44 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 6 mois sur lies fines  
en cuve inox.  
Mise en bouteilles en début d'été.

### ACCORD METS/VIN

Ce vin de mise en bouche 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, ...).

*Suggestion : Soufflé d'araignée de mer, rémoulade de tourteau  
frais, velouté d'asperges sauvages, émulsion d'huile de sésame.*

### Potentiel de garde

3 à 8 ans

### Conseil de service

entre 10 et 12°C

*Disponible en bouteille ou en magnum.*

E.A.R.L. ORION Père et Fils - La Barbinière 85110 CHANTONNAY  
Tel : 02 51 34 39 72 / Email : [contact@domainedelabarbiniere.com](mailto:contact@domainedelabarbiniere.com)  
[www.domainedelabarbiniere.com](http://www.domainedelabarbiniere.com)