

# Les Silex Rouge

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY  
ROUGE 2023



*Agriculture biologique*

## CEPAGES

Cabernet Franc  
Pinot Noir  
Négrette

## TERROIRS

Schistes gris et rouges,  
argilo-calcaire, gneiss,  
orthogneiss et amphibolites.

## TYPE DE VIN

Rouge souple, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

## VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 25 ans en moyenne.  
Travail superficiel des sols.  
Enherbement naturel maîtrisé.  
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).  
Rendements 48 hl/ha.  
Vendange manuelle en caisse triée sur pieds.

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Egrappage total.  
Macération pré-fermentaire de 6 jours et fermentation de 10-12 jours en levures indigènes pour la Négrette et le Pinot Noir.  
Macération et fermentation en levures indigènes pendant 15 à 18 pour les Cabernet Franc.  
Après assemblage, élevage de 12 mois en cuve inox.  
Vin non filtré.

## ACCORD METS/VIN

Ce vin friand et souple accompagnera parfaitement des viandes blanches ou rouges.

*Suggestion : Magret de canard de Challans laqué au cassis et poires confites au vin rouge*

Potentiel de garde  
3 à 5 ans

Conseil de service  
Entre 15 et 16°C

*Disponible en bouteille 75cl ou en 37.5cl.*

