



DOMAINE DE LA  
BARBINIERE



## *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 caissette 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.*