



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 caissette 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
www.domainedelabarbiniere.com