

Les Gneiss

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY
ROUGE 2022



Agriculture biologique

CEPAGES

Cabernet Franc
Gamay Noir
Négrette

TERROIRS

Gneiss et Orthogneiss

TYPE DE VIN

Rouge, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 30 ans en moyenne.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).
Rendements 34 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 Gamay Noir.
Macération et fermentation en levures indigènes pendant 23 jours pour le Cabernet Franc.
Après assemblage, élevage de 12 mois en cuve inox.
Vin non filtré.

ACCORD METS/VIN

Vous pouvez l'accompagné d'une belle viande rouge, grillée ou de charcuteries.

Suggestion : Petit salé de foie gras rôti aux lentilles du Puy, crème acidulée

Potentiel de garde
5 à 10 ans

Conseil de service
Ouvrir 1h avant et servir légèrement frais 14-15°C

Disponible en bouteille 75cl ou en magnum 150cl.

