



DOMAINE DE LA
BARBINIERE



Les Silex Blanc

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY
BLANC 2024



Agriculture biologique

CEPAGES

Chenin Blanc
Chardonnay

TERROIRS

Schistes gris et rouges, Gneiss,
argilo-calcaire et amphibolites

TYPE DE VIN

Blanc sec, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 20 ans en moyenne.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).
Rendements 38 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 4 mois sur lies fines
en cuve inox.
Mise en bouteilles au printemps.

ACCORD METS/VIN

Ce vin peut se consommer à l'apéritif et 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, ...) et des poissons en sauces.

*Suggestion : Tartare d'huîtres et citrons confits,
salade de pois gourmands et menthe fraîche*

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Conseil de service

Entre 8 et 10°C

Disponible en bouteille 75cl ou en 37.5cl