



Les Courbes

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY
ROUGE 2018



Agriculture biologique

CEPAGES

Cabernet Franc
Négrette
Cabernet sauvignon

TERROIRS

Schistes gris du Précambrien

TYPE DE VIN

Rouge, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

VIGNE ET CULTURE

âge des vignes : 33 ans en moyenne.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Rendements 32 HL/Ha.
Vendange manuelle en caisse triée sur pieds.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Egrappage total.
Macération pré-fermentaire de 6 jours et fermentation de 12 jours en levures indigènes pour la Négrette.
Macération et fermentation en levures indigènes pendant 4 à 5 semaines pour les Cabernets.
Elevage de 6 mois en cuve inox et 12 mois en demi-muids (600L).
Vin non filtré.

ACCORD METS/VIN

Ce vin taillé pour la garde accompagnera parfaitement vos viandes rouges ou mijotés.

*Suggestion : Epaule d'agneau fondante aux dattes et romarin,
gâteau de semoule aux fruits secs*

Potentiel de garde
5 à 10 ans

Conseil de service
Ouvrir 2h avant et servir entre 15 et 16°C

Disponible en bouteille 75cl ou en magnum 150cl