

Les Silex Rosé

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY
ROSE 2024



Agriculture biologique

CEPAGES

Pinot Noir
Gamay Noir
Négrette

TERROIRS

Schistes gris,
argilo-calcaire, gneiss,
orthogneiss et amphibolites

TYPE DE VIN

Rosé sec, AOC FIEFS VENDEENS CHANTONNAY

VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 24 ans en moyenne.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).
Rendements 25 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 4 mois sur lies fines en cuve inox.
Mise en bouteilles au début du printemps.

ACCORD METS/VIN

Ce vin de plaisir, gourmand, fera aussi bon effet à l'apéritif qu'en accompagnement de salades, viandes blanches,...

Suggestion : Planchat de couteaux, huile de piment d'Espelette, mouillettes de pain de mie frit aux coques, épices des colonies

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Conseil de service

Entre 8 et 10°C

Disponible en bouteille 75cl ou en 37.5cl.

