

Les Silex Rouge

A.O.C. FIEFS VENDEENS CHANTONNAY
ROUGE 2018



Agriculture biologique

CEPAGES

Cabernet Franc
Pinot Noir
Négrette

TERROIRS

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

TYPE DE VIN

Rouge souple, 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 42 HI/Ha.
Vendange manuelle en caissette triée sur pieds.

VINIFICATION ET ELEVEGE

Egrappage total.
Macération pré-fermentaire de 6 jours et fermentation
de 10-12 jours en levures indigènes pour la Négrette
et le Pinot Noir.
Macération et fermentation en levures indigènes
pendant 15 à 18 pour les Cabernet Franc.
Après assemblage, élevage de 12 mois en cuve inox.
Vin non filtré.

ACCORD METS/VIN

Ce vin friand et souple accompagnera parfaitement
des viandes blanches ou rouges.

*Suggestion : Magret de canard de Challans laqué au cassis
et poires confites au vin rouge*

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Conseil de service

Entre 15 et 16°C

Disponible en bouteille ou en 37.5cl.