



# DOMAINE DE LA BARBINIERE

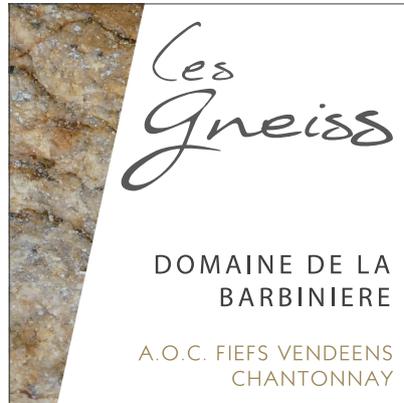
A.O.C.  
FIEFS VENDEENS  
Chantonnay

Vigneron-Récoltant

## Les Gneiss 2015

Cabernet Franc  
Gamay  
Negrette

A.O.C. FIEFS VENDEENS  
CHANTONNAY



Conduite  
du vignoble :

- Age moyen des vignes : 24 ans
- Terroir de gneiss et d'orthogneiss
- Travail mécanique des sols et enherbement naturel
- Taille courte (Guyot Poussard)
- Travaux en vert importants réalisés manuellement (épamprage, effeuillage, éclaircissage,..)
- Lutte biologique
- Vendanges manuelles en caissettes

Vinification  
et élevage :

Cette cuvée a été vinifiée et élevée avec peu de sulfites.  
Le Gamay, le Cabernet Franc et la Négrette macèrent en infusion séparément pendant environ 3 semaines.  
Une fois l'assemblage réalisé, cette cuvée est élevée en cuve inox avec peu d'intervention.  
Après 1 an d'élevage, ce vin est mis en bouteille sans collage ni filtration.

Commentaires :

La robe est sombre et violacée. Le nez révèle des arômes de prune, pruneau et des notes de chocolat et poivre noir.  
La bouche, encore pleine de fraîcheur, est un bouquet de fruits noirs aux notes chocolatées.  
Suggestion : Petit salé de foie gras rôti aux lentilles du Puy, crème acidulée.  
Ce vin contient un léger dépôt naturel. Pour une pleine expression de cette cuvée, le vin est à décanter et carafé 1 heure avant de servir.

Informations  
complémentaires :

Disponible en cartons de 6 bouteilles et cartons de 3 magnums  
Servir entre 15 et 16°C - Garde encore de 3 à 5 ans  
[www.domainedelabarbiniere.com](http://www.domainedelabarbiniere.com)

DOMAINE DE LA  
BARBINIERE

E.A.R.L. ORION Père et Fils - La Barbinière 85110 CHANTONNAY  
Tel : 02 51 34 39 72 / Email : [contact@domainedelabarbiniere.com](mailto:contact@domainedelabarbiniere.com)