



## Menhir rouge

AOC Fiefs Vendéens



### Mode de culture

Domaine certifié HVE ( Haute Valeur Environnementale ).  
Le **label HVE** est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



### Vinification

Vendange mécanique, cuvage entre 7 et 10 jours, macération à chaud pendant 24h, température pendant la fermentation 16° à 19°



### Cépages

Pinot noir 15%, Gamay 20%, Cabernet 50%, Negrette 15%



### Température de service

15-17°C



### Dégustation

Robe rouge grenat aux reflets framboisés, belle longueur en bouche avec des arômes de fruits rouge et noir.



### Accords met-et-vin

Charcuteries, les terrines, les viandes rouges.



### Garde

3 à 5 ans

