



VIGNOBLES MERCIER
FIEFS VENDÉENS
RACINE



Cépages :

- Cabernet Franc
- Pinot Noir
- Cabernet Sauvignon
- Négrette



Vinification :

Agriculture Raisonnée.



Terroir :

Anciennes îles argilo calcaire
affleurement silex.



Dégustation :

Cette cuvée classique du
Domaine est typique de l'AOC
des Fiefs Vendéens qu'elle
représente. C'est donc un vin
rouge de Loire particulièrement
friand. Le nez est typique du
Cabernet. En bouche, les petits
fruits rouges sont accompagnés
d'épices et tanins croquants. La
Cuvée M Racine s'apprécie aussi
légèrement frais en été.



Accords mets /vin :

Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais). Une viande rouge rôtie ou braisée. Vin gourmand.