



Les Jules

une grappe de talent

AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE

L'arbre aux Fées



DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



60% Chenin



40% Chardonnay



TYPE DE SOL :

Schistes rouges, à la verticale.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION :

Pressurage direct, débourbage au froid.

ÉLEVAGE :

3 mois sur lies fines en cuves béton.





Les Jules

une grappe de talent

AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE

Petite Groie



90% Chenin

10% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Schistes anciens (rouges), à la verticale, drainants.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION :

Macération 4 heures en pressoir, débourage au froid, juste une préfiltration. Fermentation en fûts.

ÉLEVAGE :

3 mois en fûts 400 L. (4 vins en moyenne), chauffe moyenne.





Les Jules

une grappe de talent

AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE

L'arbre aux Fées



DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



80% Gamay

20% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Argilo siliceux, fond schisteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION :

Pressurage direct, débourage au froid.

ÉLEVAGE :

3 mois sur lies fines.





Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE

Fifty Fifty

DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



50% Chardonnay



50% Pinot Noir



TYPE DE SOL :

Argilo-siliceux sur Shistes.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Enherbement naturel maîtrisé, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION :

A froid, débourbage et saturation toujours à froid, fermentation à 15°.

ÉLEVAGE :

Soutirages légers pour maintenir un maximum de gaz carbonique de la fermentation, d'où un léger perlant qui préserve le nez de petits fruits rouges apporté par le pinot noir. Élevage 3 mois en cuves béton.



Les Jules

une grappe de talent

AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE

L'arbre aux Fées



DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



50% Pinot noir



40% Cabernet franc



10% Négrette



TYPE DE SOL :

Argilo siliceux, fond schisteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION :

Macération 8 à 10 jours, remontages légers 1 fois par jour, séparation des presses.

ÉLEVAGE :

Cuves ciment.



Les Jules

une grappe de talent

AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE

Mélusine



DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



70% Pinot noir



20% Cabernet sauvignon



10% Négrette



TYPE DE SOL :

Argilo siliceux, fond schisteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double dite de « Lépine ».

VINIFICATION :

Macération 8 à 10 jours, remontages légers 1 fois par jour, séparation des presses.

ÉLEVAGE :

6 mois en fûts 400 L. (3 vins en moyenne), chauffe moyenne et chêne de la forêt locale de Mervent.

