

Le Fief Noir Val de Loire "Ô Temps Suspend Ton Vol" pet nat extra brut rosé 2021



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): A. Soulas et D. Sirot (FIEF NOIR)

Millésime: 2021

Appellation: Crémant de Loire

Couleur: bulles, rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Pour ce prix, nous avons bien aimé (l'emballage aussi d'ailleurs !). Un profil simple et singulier, très "nature". Assez loin des traditionnels crémants de Loire. Très original.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir Val de Loire "Ô Temps Suspend Ton Vol" pet nat extra brut rosé 2021

Cépage : 55% Grolleau - 45% Chenin

Sol : Argile et quartz sur schiste, et Sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 25 ans

Culture : Taille en guyot simple, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et

du cavaillon dans tous les rangs. Ce labour favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste ainsi mieux aux excès et aux manques d'eau.

Vendanges : Manuelles en cagettes de 12 kg ajourées.

Vinification : Nous pratiquons une saignée pour le grolleau et un pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus pour le chenin. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Mis en bouteille en fin de fermentation avec sucres résiduels. Prise de mousse durant 4 mois sur latte puis remuage et dégorgement. Extra-brut, sans ajout de sulfites.

Dégustation : Robe rose pâle. Un nez frais et fruité avec des notes de petites baies rouges et d'épices que l'on retrouve en bouche. La bouche allie rondeur et fraîcheur. La bulle est délicate et laisse s'exprimer cet assemblage de grolleau et chenin, cépages emblématiques de l'Anjou.

Mariages culinaires : Apéritif, tarte aux myrtilles, panna cotta et son coulis de fruits rouges, charlotte aux fraises ...