Le Fief Noir "La Mignonne" Coteaux du Layon 1er Cru Chaume blanc moelleux 2018 (50 cl)

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): A. Soulas et D. Sirot (FIEF NOIR)
Millésime: 2018
Appellation: Coteaux du Layon
Couleur: blanc moelleux
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 50 cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Une longue histoire que celle des 1ers Crus moelleux de Loire ! Qu'importe, Le Fief Noir vinifie un des plus impressionnants chenins moelleux qu'il nous ait été donné de déguster ces dernières années. Une sucrosité présente, mais conjuguée avec une si belle acidité que l'équilibre est parfait et la fraîcheur idéale. Un Coteaux du Layon séducteur dès maintenant, qui s'arrondira avantageusement pendant les 10 prochaines années. Mais en a-t-il vraiment besoin ?

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir "La Mignonne" Coteaux du Layon 1er Cru Chaume blanc moelleux 2018 (50 cl)

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Chenin

Sol : sables et graviers sur schiste

Age des vignes : 45 ans

Culture : taille en cordon de Royat, 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 même mieux aux excès et aux manques d'eau.

Vendange : manuelle par tries successives. Nous effectuons un tri en négatif quelque jours avant la vendange puis 2 tries à 10 jours d'intervalle pour ne vendanger que des raisins parfaitement botrytisés. Nous ne sommes pas dans une course à la concentration mais bien plus dans une recherche d'équilibre et de fraîcheur.

Vinification : pressurage direct sans re-bêchage avec pressoir pneumatique. Fermentation en barrique de 300L avec levures indigènes. Elevage de 12 mois en barrique.

Dégustation : robe profonde avec une teinte de vieil or aux reflets ambrés. Un nez puissant et changeant passant du fruit exotique aux fruits secs puis à la prune à l'eau de vie. Bouche puissante et infinie. Structuré et équilibré, ce vin est élégant et racé avec une fraîcheur qui émeut toutes vos papilles.

Mariages Culinaires : fromage à pâte persillée, profiteroles aux crevettes, escalope de foie gras poêlé, charlotte aux pruneaux et aux pommes…