Le Fief Noir Anjou "L'âme de fond" (chenin) blanc sec 2021

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): A. Soulas et D. Sirot (FIEF NOIR)
Millésime: 2021
Appellation: Anjou
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir Anjou "L'âme de fond" (chenin) blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine:

Localisation : Au cœur de l'Anjou Noir à proximité d'Angers sur la commune de Saint-Lambert du Lattay.

Cépage : 100% Chenin

Sol : sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 45 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 même mieux aux excès et aux manques d'eau.

Vendanges : manuelles en cagettes de 12 kg ajourées pour éviter l'écrasement des baies. Nous effectuons un tri négatif quelques jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines. Nous effectuons ensuite un tri positif lors de la vendange, l'objectif étant d'avoir un raisin mûr et sain (aucun grain botrytisé).

Vinification : pressurage direct avec pressoir. Fermentation en cuve. Fermentation malolactique. Élevage en barrique (2/3) et en jarre (1/3) pendant 12 mois.

Dégustation : robe jaune clair aux reflets dorés. Nez complexe alliant la minéralité avec des notes de fruits à chair blanche. Une bouche dense et intense avec une belle trame acide.

Mariages Culinaires : poularde de Bresse aux morilles, carpaccio de coquilles Saint-Jacques, cabécou de Joursac …

Description brève du produit :

Un grand chenin, tout en intensité et parfaitement équilibré. Il sera superbe après quelques années de garde si vous résistez à la tentation de le boire maintenant...