

Le Fief Noir "Ô Temps Suspends Ton Vol" pet-nat 100% chenin extra brut blanc 2022



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Pour ce prix, nous avons beaucoup aimé (l'emballage aussi d'ailleurs, très belle bouteille !). Un profil simple et singulier, très "nature". Assez loin des traditionnels crémants de Loire, c'est d'ailleurs un "Vin de France" très original.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir "Ô Temps Suspends Ton Vol" pet nat 100% chenin extra brut blanc 2022

Cépage : 100% Chenin

Sol : 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 : Pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve avec remise en suspension hebdomadaire des lies pendant 3 mois. Puis au minimum 36 mois sur lattes.

Dégustation : Robe Jaune pâle avec des reflets verts. Un nez frais et fruité avec des notes de pêche blanche et de brioche. En bouche une belle trame acide pour ce vin agréable et fruité. On retrouve en finale la note de brioche perçue au nez.

Mariages culinaires : Vol au vent de ris de veau, Merveilleux au chocolat blanc, clafoutis aux cerises...