

Le Fief Noir Anjou "Bonnes Blanches" (chenin) blanc sec 2021



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

168,00 €

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

Cuvée: Bonnes Blanches

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Cette cuvée de prestige est issue d'un terroir grandiose de Saint Lambert du Lattay : "Les Bonnes Blanches". Ce terroir (argiles + quartz sur schistes) est reconnu depuis le Moyen Age et semble voué à un avenir de "Cru" de l'Anjou Blanc.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir Anjou "Bonnes Blanches" (chenin) blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine:

Ce vin est une mise en valeur d'un terroir grandiose de Saint Lambert du Lattay : Les Bonnes Blanches. Ce terroir reconnu depuis le Moyen Age est en voie de devenir un cru de l'Anjou

Blanc.

C'est une terrasse alluviale composée d'une couche d'argile et de quartz reposant sur un socle de schiste. Les argiles agissent comme une éponge et temporisent les manques et les excès d'eau. La vigne bénéficie donc d'une alimentation hydrique modérée mais continue, une des caractéristiques principales des grands terroirs.

C'est un terroir froid, exposé au Nord, entraînant des maturations lentes, tardives mais complètes, source d'équilibre alliant puissance et fraîcheur.

Le raisin, vendangé et trié manuellement, est concentré et conserve une belle acidité. Cette trame portera le vin au cours du temps et participera à l'expression unique d'un terroir unique.

Macération de 12h avant pressurage, séparation des presses et fermentations sans intrant avec levures indigènes sont

les principales caractéristiques de notre process de vinification.

Ce vin, nous l'élevons ensuite dans de grandes amphores en grès pendant 12 mois. Le grès, matériau très légèrement poreux, apporte au vin de petites quantités d'oxygène tout en limitant la sédimentation complète des lies. Cet apport lent et modéré associé au contact des lies va permettre au vin d'affiner sa structure et de développer un bouquet intense et complexe.

Cépage : 100% Chenin

Sol : argiles et quartz 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.

Dégustation : robe jaune, reflet orange. Nez puissant, minéral, écorce d'orange, noyau. Bouche dense, dynamique, intense. Finale longue et douce.