

Le Fief Noir Anjou "Somnambule" rouge 2022



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Anjou

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Cette cuvée accessible du Fief Noir surprend par sa complexité, sans doute due à l'assemblage savant de cabernet franc et de grolleau. Une gourmandise bio, déjà accessible, qui s'améliorera dans les mois à venir.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir Anjou "Somnambule" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 90% cabernet franc ; 10% grolleau

Sol : argilo-sableux sur altération de schiste

Age des vignes : 30 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. Nous effectuons un tri négatif quelques jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines. La vigne concentre alors pleinement son énergie dans la récolte encore sur pied.

Vinification : macération en grappe entière pendant 15 jours. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve pour une durée d'environ 6 mois.

Dégustation : robe rouge rubis. Nez expressif et plaisant, avec des notes de fruits rouges. On distingue particulièrement des arômes de fraise et de cassis. La bouche est marquée par la souplesse et la rondeur. On retrouve un final riche et intense avec des arômes de cassis et cerise noir.

Mariages culinaires : chevrotin, chevreuil, escargot au beurre d'ail persillé, poêlée de champignons...