

Le Fief Noir Anjou Villages "Le Rêveur" rouge 2021



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2021

Appellation: Anjou

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon pour 100% de plaisir ! Cet assemblage magique n'est pas un Saint-Emilion Grand Cru, mais pourrait presque tant sa capacité de garde est belle. Des tanins bien présents mais veloutés, un fruit parfaitement mûr et un élevage "aux petits oignons" (façon de parler bien sûr :-) en font une très belle cuvée de garde, encore très jeune en 2024, à un prix très accessible compte tenu de son énorme potentiel.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir Anjou Villages "Le Rêveur" rouge 2021

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon

Sol : Argilo-sableux sur altération de schiste

Age des vignes : 35 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 positif lors de la vendange, l'objectif étant d'avoir un raisin mûr et sain (aucun grain botrytisé).

Vinification : macération d'un mois en cuve avec levures indigènes. Elevage en barrique (2/3) et en jarre (1/3) de 12 mois.

Dégustation : robe rouge intense avec reflets tuilés. Nez avec des arômes de fruits mûrs et des notes de clous de girofle. La bouche présente des tannins soyeux et une finale longue et onctueuse.

Mariages culinaires : terrine du morvan au boeuf bourguignon, gigot d'agneau, rocher nantais...