

Le Fief Noir Anjou "Contact" orange 2022



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Anjou

Couleur: orange

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Contact

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Le domaine nous offre une nouvelle définition du chenin, marqué par la macération, qui s'exprime, entre autres, par des notes d'écorces d'agrumes. Une cuvée à ne pas mettre entre toutes les papilles tant elle est surprenante... Comme son nom l'indique, ce vin dit "orange" résulte du contact prolongé entre la peau du raisin et le jus, d'où cette couleur si attirante et ces "tanins" bien présents dans ce qui est quand même au départ un vin "blanc".

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Fief Noir Anjou "Contact" orange 2022

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Chenin

Sol : sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 40 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 d'un mois en baies entières. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en amphore de 6 mois.

Dégustation : Notes intenses d'écorce d'orange, bouche pleine et puissante, finale persistante sur des notes d'agrumes.

Mariages culinaires : Canard à l'orange, Tartare de cerf, Curry de légumes, Saint-Jacques au caramel d'orange, Salers...