

# Le Fief Noir "Révolution" (pineau d'Aunis) rouge 2023

Prix du produit :

**108,00 €**

---

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: Anjou

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pineau d'aunis



### **Description brève du produit :**

Le Fief Noir nous offre enfin une cuvée 100% pineau d'Aunis, un cépage que nous apprécions particulièrement pour sa légèreté en alcool, ses notes de poivre blanc, de petits fruits rouges et de violette. Idéal au printemps pour accompagner les premières asperges, tomates et petits pois !

### **Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Le Fief Noir "Révolution" (pineau d'Aunis) rouge 2023**

### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Cépage :** 100% Pineau d'Aunis

**Sol :** Sables argilo-graveleux sur Schiste

**Age des vignes :** 60 ans

**Culture :** Assemblage de deux parcelles de Pineau d'Aunis. Nous attachons beaucoup d'importance au respect de la plante qui nous donne du raisin. Cela se traduit notamment à l'attention particulière que nous portons au flux de sève à l'intérieur de chaque cep de vigne. Nous pratiquons une taille douce et des travaux en vert limitant les traumatismes liés aux coupes générateurs d'obstacles au flux. Nous adaptons la pratique de l'effeuillage au millésime pour que le raisin profite d'un soleil matinal. Les sols sont travaillés sous le rang et l'enherbement est maîtrisé dans l'inter-rang.

---

La vigne nous rend au centuple cette attention en produisant des raisins concentrés et présentant une maturité complète et homogène.

**Vendanges** : Manuelles en palox de 200 kg ajourés. Des vendanges en vert dans le courant de l'été permettent d'éliminer les grappes en retard à la véraison. La vigne concentre alors pleinement son énergie dans la récolte encore sur pied. Nous effectuons un tri à la parcelle lors de la récolte afin de conserver les grappes parfaitement saines.

**Vinification** : Macération de 12 jours en grappes entières. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique.

Elevage en amphore de 6 mois.

**Dégustation** : Au nez et en bouche, les notes caractéristiques du cépage ressortent : le poivre blanc est associé à des arômes de petits fruits rouges et de violette. La bouche est souple et puissante.

**Mariages culinaires** : Travers de porc, tomates et courgettes farcies, quenelles de foies blond, purée de céleris, Ossau-iraty ...