

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



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): A. Soulard 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

Cuvée: Révolution

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.

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 génératrices 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 ...