

Le Fief Noir Anjou "Potardi  re" (chenin) blanc sec 2022



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): A. Soulard et D. Sirot (FIEF NOIR)
Millésime: 2022
Appellation: Anjou
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Potardi  re
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Notre vin préféré au fief noir. Il nous a subjugués début 2025 lors de notre première dégustation. Un somptueux chenin  l'aromatique très florale et citronnée, et une minéralité en finale presque salée. Magnifique.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LE FIEF NOIR
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Le Fief Noir Anjou "Potardi  re" (chenin) blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sables éoliens sur Schiste

Age des vignes : 40 ans

Terroir : À la Potardière, nous sommes aujourd'hui au cœur de Saint Lambert mais c'est avant tout le haut du coteau et le début du plateau. C'est là que le vent a délicatement déposé des sables fins par-dessus les argiles et le schiste. C'est donc un terroir tout en légèreté qui donne des vins très droits et ciselés. Son orientation sud lui confère de la précocité et c'est la première parcelle que nous récoltons.

Vendanges : Les vendanges sont manuelles en palox pour éviter l'écrasement des baies. Environ une semaine avant les vendanges, nous effectuons un tri négatif en ne laissant que les grappes parfaitement saines. Un tri positif lors de la vendange permet d'affiner la démarche et d'obtenir des raisins mûrs et sains (aucun grain botrytisé).

Vinification : Pressurage direct avec un pressoir pneumatique, séparation des presses et fermentations sans intrant avec levures indigènes sont les principales caractéristiques de notre process de vinifications. Nous vinifions ce vin dans de grandes amphores en grès et dans des barriques de 500 litres, puis nous l'élevons pendant 12 mois. Les vins sont bâtonnés régulièrement pendant l'élevage. Le grès, matériau très légèrement poreux, apporte au vin de petites quantités d'oxygène tout en limitant la sédimentation complète des lies. Le bois, lui, va accompagner et développer la puissance de ces vins racés. Cet apport lent et modéré d'oxygène associé au contact des lies et de ces matériaux nobles va permettre au vin d'affiner sa structure et de développer un bouquet intense et complexe.

Dégustation : Bouche vive et fraîche, très droite avec une finale salivante. Aromatique très florale et citronnée.

Mariages culinaires : Poisson blanc sauce vierge, artichaut barigoule, Valençay...