

Le Fief Noir "Ô Temps Suspends ton Vol" Pét-Nat extra brut rosé 2024



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Crémant de Loire

Couleur: bulles, rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pineau d'aunis

Description brève du produit :

Pour ce prix, nous avons beaucoup aimé (l'emballage aussi d'ailleurs !). Un profil simple et singulier, très "nature". Assez loin des traditionnels crémants de Loire. Très original.

Description du produit :

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

Le Fief Noir "Ô Temps Suspends ton Vol" Pét-Nat extra brut rosé 2024

Cépage : 50% Pineau d'Aunis, 50% Cabernet Franc

Sol : Sables argileux sur Schiste

Age des vignes : 30 ans

Culture : 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

Vinification : Saignée sur une cuve de Pineau d'Aunis et une sur une cuve de Cabernet Franc après 12 heures de macération. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Mise en bouteille en fin de fermentation avec sucres résiduels. Prise de mousse de 4 à 6 mois sur latte puis remuage et dégorgement. Extra-brut.

Dégustation : Robe rose pâle. Un nez intense et franc avec des notes de poivre blanc, de pivoine et de framboise. La bouche est tendue et racée. Fraicheur et minéralité dominant.

Mariages culinaires : Apéritif, sushis, gambas, salade d'été...