

Le Fief Noir "Ô Temps Suspends Ton Vol" pet-nat 100% chenin extra brut blanc 2024



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Ô Temps Suspend ton Vol

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Pour ce prix, nous avons beaucoup aimé (l'emballage aussi d'ailleurs, très belle bouteille !). Un profil simple et singulier, très "nature". Assez loin des traditionnels crémants de Loire, c'est d'ailleurs un "Vin de France" 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" pet nat 100% chenin extra brut blanc 2024

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sable et gravier 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 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.

Vinification : Pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. 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 jaune pâle avec des reflets verts. Un nez frais et fruité avec des notes de pommes fraîches et poires williams blanche et de brioche. La bouche allie rondeur et fraîcheur. La bulle est délicate et laisse s'exprimer la fraîcheur et la noblesse du chenin.

Mariages culinaires : Vol au vent de ris de veau, Merveilleux au chocolat blanc, clafoutis aux cerises...