

Le Fief Noir Anjou "L'échappée" (chenin) blanc sec 2024



LE FIEF NOIR

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Un joli chenin marqué par la rondeur et l'équilibre. Une expression très pure du terroir angevin.

Description du produit :

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

Le Fief Noir Anjou "L'échappée" (chenin) blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 100% Chenin

Sol : sable argilo-graveleux sur schiste

Age des vignes : 25 ans Culture : taille en guyot simple, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps.

Travail du sol et du cavaillon dans tous les rangs. Ce labour favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste ainsi même mieux aux excès et aux manques d'eau.

Vendanges : manuelles en cagettes de 12 kg ajourées. Nous effectuons un tri négatif quelques jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines. La vigne concentre alors pleinement son énergie dans la récolte encore sur pied.

Vinification : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en cuve de 6 mois avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : robe jaune clair aux reflets argentés. Nez très expressif sur des notes de brioche, d'ananas et de pierre à fusil. La bouche est marquée par la rondeur et l'équilibre. On retrouve la minéralité du nez et des notes de zeste d'agrumes en finale.

Mariages culinaires : velouté de topinambours, risotto aux coquilles saint Jacques, loup farci au Brocciu, Picodon de la Drôme...