



LES CONTEMPLATIFS

LA MIGNONNE *Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume / Chenin*

Cépage : 100% Chenin

Sol : sables et graviers sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Culture : taille en cordon de Royat, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavaillon tous les rangs. Ce labour, favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste par là même mieux aux excès et aux manques d'eau.

Vendanges : manuelle par tries successives. Nous effectuons un trié en négatif quelque jours avant la vendange puis 2 tries à 10 jours d'intervalle pour ne vendanger que des raisins parfaitement botrytisés. Nous ne sommes pas dans une course à la concentration mais bien plus dans une recherche d'équilibre et de fraîcheur.

Vinification : pressurage direct sans re-bêchage avec pressoir pneumatique. Fermentation en barrique de 228L avec levures indigènes. Elevation 12 mois.

Dégustation : robe profonde avec une teinte de vieil or aux reflets ambrés. Un nez puissant et changeant passant du fruit exotique au fruit sec puis à la prune à l'eau de vie. Bouche puissante et infinie. Structuré et équilibré, ce vin est élégant et racé avec une fraîcheur qui émeut toutes vos papilles.

Mariages Culinaires : fromage à pâte persillée, profiteroles aux crevettes, escalope de foie gras poelé, charlotte aux pruneaux et aux pommes.



Agriculture France
FR-BIO-01

fiefnoir.com



contact@fiefnoir.com / 02 41 44 40 36
6 bis, rue du Bon Repos, 49 750 Saint Lambert du Lattay