



LES CONTEMPLATIFS

L'ÂME DE FOND *Anjou / Chenin*

Cépage : 100% Chenin

Sol : sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Culture : taille en guyot simple, 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 en cagette de 12 kg ajourée pour éviter l'écrasement des baies. Nous effectuons un tri négatif (élimination des raisins trop murs et pourris ainsi que ceux insuffisamment murs) quelques jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines ce qui représente en 2015 environ 85% du volume. Nous effectuons ensuite un tri positif lors de la vendange, l'objectif étant d'avoir un raisin mûr et sain (aucun grain botrytisé).

Vinification : pressurage direct avec pressoir. Fermentation en barrique 1/3 neuve, 1/3 un vin, 1/3 deux vins. Elevage en barrique pendant 15 mois.

Dégustation : robe jaune clair aux reflets dorés. Nez complexe alliant la minéralité avec des notes de fruits à chair blanche. Une bouche dense et intense avec une belle trame acide.

Mariages Culinaires : poularde de Bresse aux morilles, carpaccio de coquilles Saint-Jacques, cabécou de Joursac



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