



LES CONTEMPLATIFS

LE RÊVEUR *Anjou Villages / Carbenet Franc et Cabernet Sauvignon*

Cépage : 50% cabernet franc 50% cabernet sauvignon

Sol : Argilo-sableux sur altération de 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. Nous effectuons un tri positif lors de la vendange, l'objectif étant d'avoir un raisin mûr et sain (aucun grain botrytisé).

Vinification : macération d'un mois en cuve en béton avec levures indigènes. Elevage en barrique de 18 mois.

Dégustation : robe rouge intense avec reflets tuilés. Nez avec des arômes de fruits mûrs et des notes de clous de girofle. La bouche présente des tannins soyeux et un finale longue et onctueuse.

Mariages culinaires : terrine du morvan au boeuf bourguignon, gigot d'agneau, rocher nantais.



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