

LES VINS CANDIDES

NOUVELLES CONFIDENCES *Coteaux du Layon / Chenin*



Cépage : 100% Chenin

Sol : argile et quartz sur schiste

Age de la vigne : 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. Recherche d'un équilibre pour obtenir un vin frais et souple.

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 rebêchage avec pressoir pneumatique. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes.

Dégustation : Robe jaune or. Nez très expressif de fruit exotique frais avec des notes d'ananas. Parfaite synthèse entre sucrosité et acidité.

Mariages Culinaires : fourme d'Ambert, foie gras, Kissel au fruit, Tarte à la rhubarbe et aux fruits acides en général : abricot, prunes...



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