



QUEST COAST

QUEST COAST BLANC *Anjou / Chenin*

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 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 négatif quelques jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines ce qui représente en 2016 environ 70% du volume. 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 béton avec levures indigènes. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : Robe jaune pâle avec des reflets verts. Un nez frais et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques frais. En bouche une belle trame acide pour ce vin agréable et fruité. On retrouve les arômes d'ananas et de zeste de clémentine en finale soulignés par une pointe citronnée.

Mariages culinaires : apéritif, poisson grillé, cuisine exotique.



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