

QUEST COAST

QUEST COAST ROSÉ *Rosé de Loire / Grolleau et Cabernet Sauvignon*



Cépage : 70% grolleau 30% cabernet sauvignon

Sol : sable argilo-graveleux sur schiste

Age des vignes : 30 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.

Vinification : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve pendant 6 mois avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : une robe rose pale, un nez frais et fruité avec des notes de rose, de pierre à fusil et de pamplemousse. Une bouche fraîche et acidulée à l'attaque. On retrouve en finale des notes minérales et des arômes de zest d'agrumes.

Mariages culinaires : apéritif, grillade, viande blanche.



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