

LES VINS CANDIDES

SOMNAMBULE *Anjou Villages / Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*



Cépage : 95% cabernet franc ; 5% cabernet sauvignon

Sol : argilo-sableux sur altération de 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. Nous effectuons un tri négatif quelque jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines ce qui représente en 2016 environ 80% du volume. La vigne concentre alors pleinement son énergie dans la récolte encore sur pied.

Vinification : macération en grappe entière pendant 15 jours. Fermentation en cuve en béton avec levures indigènes. Elevage 50% en barrique de deux à quatre vins et 50% en cuve pour une durée d'environ 15 mois.

Dégustation : robe rouge rubis. Nez expressif et plaisant, avec des notes de fruits rouges. On distingue particulièrement des arômes de fraise et de cassis. La bouche est marquée par la souplesse et la rondeur. On retrouve un final riche et intense avec des arômes de cassis et cerise noir.

Mariages culinaires : chevrotin, chevreuil sauce grand veneur, escargot au beurre d'ail persillé.



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