

LES VINS CANDIDES

L'ÉCHAPPÉE *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 quelque 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 inox avec levures indigènes. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : robe jaune clair aux reflets argentés. Nez très expressif sur des notes de poire juteuse, d'ananas et de pierre à fusil. La bouche est marquée par la rondeur et l'équilibre. On retrouve la minéralité du nez et des notes de zeste d'agrumes en finale.

Mariages culinaires : velouté de topinambours, risotto aux coquilles saint Jacques, loup farci au Brocciu, Picodon de la drome.

fiefnoir.com