



Cépage : 100% Chenin

Sol : sable et graviers sur schiste

Age des vignes : 30 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.

Vendanges : manuelle avec sélection de grappes très mures à la récolte.

Vinification : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. En 2018 la fermentation s'est arrêtée avant la fin laissant dans le vin environ 10g/l de sucre résiduel. Pas de fermentation malolactique.

Dégustation : le vin est caractérisé par un incroyable équilibre entre la rondeur et la fraîcheur provenant de l'acidité naturelle du raisin.

Mariages culinaires : accord sucré/salé. Fromage de chèvre, tarte aux abricots.



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