

ON VERRA DEMAIN



Grapes : 100% Grolleau

Terroir : sables et graviers sur schiste

Age of grapevines : 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 : vendanges manuelles avec sélection des grappes à la récolte.

Vinifications : pressurage direct avec séparation des jus. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Elevage sur lies pendant 6 mois avec batonage.

Dégustation: notes de zest d'agrumes et arômes minéraux de graphite. La bouche est fraîche et ronde.

Accompagnement : salades, grillades et bonne compagnie...



Agriculture France
FR-BIO-01

fiefnoir.com



contact@fiefnoir.com / 02 41 44 40 36
6 bis, rue du Bon Repos, 49750 Saint Lambert du Lattay