



LES AÉRIENNES

Ô TEMPS SUSPEND TON VOL ROSÉ Crémant de Loire

Cépage : 100% grolleau

Sol : sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 70 ans

Culture : taille en cordon de Royat, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavaillon dans tous les rangs. Ce labour favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste ainsi même mieux aux excès et aux manques d'eau. Recherche d'un équilibre pour obtenir un vin frais et souple.

Vendanges : manuelles en cagettes de 12 kg ajourées.

Vinification : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 3 mois avec remise en suspension hebdomadaire des lies. Puis au moins 36 mois sur lattes.

Dégustation : une robe rose pale, un nez frais et fruité avec des notes de petits fruits rouges des bois. Une bouche fraîche et acidulée, ce vin reste tout à la fois rond et gourmand.

Mariages culinaires : apéritif, soupe de fruits, charlotte aux fraises ...



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



LES AÉRIENNES

Ô TEMPS SUSPEND TON VOL ROSÉ *Crémant de Loire*

Grapes : 100% Grolleau

Terroir : Sand and gravel on schist

Age of grapevines : 70 years old

Cultivation : Pruning in cordon de Royat, spring disbudding and summer green harvest. Tillage and cavaillon all rows. This ploughing favors the deep rooting of the vine, which resists the excess or shortage water. Research a balance to obtain a fresh and flexible wine.

Grape harvest : Manual in slatted crates of 12 kg

Vinification : Direct pressing in a pneumatic press and juice separation. Fermentation takes place in concrete tank using wild yeasts. No malolactic fermentation. Maturing in vats during 3 months and the lees are stirred up on a weekly basis. Then, laid on rack minimum of 36 months.

Tasting : Light pink color, a fresh and fruity nose with red forest fruits notes. A fresh and acidulous mouth, this wine stays roundness and gourmand.

Accompagniment: Aperitif, fruit soup, strawberry charlotte.
reste tout à la fois rond et gourmand.

Mariages culinaires : apéritif, soupe de fruits, charlotte aux fraises...



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