

## COCAGNE

IGP Val de Loire

**Cépage :** 100% Grolleau

**Sol :** sables 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 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.

**Vendanges :** manuelles en cagettes de 12 kg ajourées. Nous effectuons un tri négatif quelques jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines. La vigne concentre alors pleinement son énergie dans la récolte encore sur pied.

**Vinification :** Macération courte avec égrappage. Pas d'extraction mécanique. Le vin est vieilli en cuve béton pendant 6 mois.

**Dégustation :** Couleur rouge intense. Nez aux notes de poivre et de griotte. La bouche est distincte avec une alliance idéale de fraîcheur et de gourmandise. On retrouve un final rafraichissant sur des notes de fruits rouges et une touche épicée.

**Mariage culinaires :** Côtes de porc, salade grecque, ratatouille, tarte à l'oignon...



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

## COCAGNE

IGP Val de Loire

**Grapes :** 100% Grolleau

**Terroir :** sandy soil on schist

**Age of grapevines :** 30 years old

**Cultivation :** Pruning in cordon de Royat, spring disbudding and leaf removal, then a summer green harvest. Tillage and cavaillon all rows. This ploughing favors the deep rooting of the vine, which resists excess or shortage water.

**Grape harvest :** Manual in slatted crates of 12 kg. We did a selection a few days before the harvest leaving only perfect grapes. The grapevine concentrates all of his energy in the harvest.

**Vinification :** Short maceration of destemmed bunches without mechanical extraction, the wine is withdrawn before the end of the alcoholic fermentation and aged in concrete for another six months.

**Tasting :** Intense red colour. Nose with pepper and morello cherry notes. The mouth is distinct with an ideal alliance of freshness and gluttony, and a rejuvenating ending with red fruits notes and a spicy touch.

**Accompaniment :** Pork ribs, Greek salad, Ratatouille, onion pie...



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