



## DIS MOI OUI

IGP Val de Loire

**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 ainsi même mieux aux excès et aux manques d'eau.

**Vendanges :** manuelles avec sélection de grappes très mûres à la récolte.

**Vinification :** pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. La fermentation s'arrête 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, 49750 Saint Lambert du Lattay



## DIS MOI OUI

IGP Val de Loire

**Grapes :** 100% Chenin

**Terroir :** Clayey-gravelly sand 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 with selection of very ripe bunches at harvest.

**Vinification :** Direct pressing with pneumatic press and separation of the juices. Fermentation in vats with wild yeasts. Fermentation stops before the end, leaving around 10g / l of residual sugar in the wine. No malolactic fermentation.

**Tasting :** The wine is characterized by an incredible balance between roundness and freshness resulting from the natural acidity of the grapes.

**Accompaniment :** Sweet / savory accord. Goat cheese, apricot pie ...



Agriculture France  
FR-BIO-01

[fiefnoir.com](http://fiefnoir.com)



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