



LES CONTEMPLATIFS

L'ÂME DE FOND *Anjou*

Cépage : 100% Chenin

Sol : sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 45 ans

Culture : taille en guyot simple, 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 pour éviter l'écrasement des baies. Nous effectuons un tri négatif quelques jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines. Nous effectuons ensuite un tri positif lors de la vendange, l'objectif étant d'avoir un raisin mûr et sain (aucun grain botrytisé).

Vinification : pressurage direct avec pressoir. Fermentation en cuve. Fermentation malolactique. Elevage en barrique (2/3) et en jarre (1/3) pendant 12 mois.

Dégustation : robe jaune clair aux reflets dorés. Nez complexe alliant la minéralité avec des notes de fruits à chair blanche. Une bouche dense et intense avec une belle trame acide.

Mariages Culinaires : poularde de Bresse aux morilles, carpaccio de coquilles Saint-Jacques, cabécou de Joursac ...



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 CONTEMPLATIFS

L'ÂME DE FOND *Anjou*

Grapes : 100% Chenin

Terroir : sand and gravel on schist

Age of grapevines : 45 years old

Cultivation : Pruning in simple Guyot, 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.

Grape Harvest : Manual in slatted crates of 12 kg to avoid the squashing of the berries. We did a selection a few days before the harvest to leave only perfect grapes. Consequently, we did an other selection during the harvest, the aim is to keep mature and healthy grapes (noble one botrytis).

Vinification : Direct pressuring. Fermentation in tanks. Malolactic fermentation. Maturation in oak barrel (2/3) and amphoras (1/3) during 12 months.

Tasting : Light yellow with golden hints. A complex nose with minerality and white fruits notes. Dense and intense in the mouth with a delicate acidic streak.

Accompaniment : The poulard one of Bresse with morels, Scallop carpacci, cabécou...



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