



LES VINS CANDIDES

L'ÉCHAPPÉE *Anjou*

Cépage : 100% Chenin

Sol : sable argilo-graveleux sur schiste

Age des vignes : 25 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. 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 : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en cuve de 6 mois avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : robe jaune clair aux reflets argentés. Nez très expressif sur des notes de brioche, d'ananas et de pierre à fusil. La bouche est marquée par la rondeur et l'équilibre. On retrouve la minéralité du nez et des notes de zeste d'agrumes en finale.

Mariages culinaires : velouté de topinambours, risotto aux coquilles saint Jacques, loup farci au Brocciu, Picodon de la drome...



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 VINS CANDIDES

L'ÉCHAPPÉE Anjou

Grapes : 100% Chenin

Terroir : Clayey-gravelly sand on schist

Age of grapevines : 25 years old

Cultivation : Pruning in simple Guyot, spring disbudding and leaf removal. 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. 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 : Direct pressing in a pneumatic press and juice separation. The two fermentations, alcoholic and malolactic, take place in steel tank using wild yeasts and lactic bacteria. Maturing in vats during 6 months and the lees are stirred up on a weekly basis.

Tasting : Lemon yellow color with silver and green reflections. Very expressive nose with juicy pear, pineapple and peach notes. The mouth distinguishes in roundness and balance of the wine, and ends on minerality. We find a great fruit taste and zest of citrus fruits notes at the end.

Accompaniment : bar in the oven, asparagus risotto, Valencay goat cheese...



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