



LES CONTEMPLATIFS

LA MIGNONNE Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume

Cépage : 100% Chenin

Sol : sables et graviers sur schiste

Age des vignes : 45 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 : manuelle par tries successives. Nous effectuons un tri en négatif quelque jours avant la vendange puis 2 tries à 10 jours d'intervalle pour ne vendanger que des raisins parfaitement botrytisés. Nous ne sommes pas dans une course à la concentration mais bien plus dans une recherche d'équilibre et de fraîcheur.

Vinification : pressurage direct sans re-bêchage avec pressoir pneumatique. Fermentation en barrique de 300L avec levures indigènes. Elevage de 12 mois en barrique.

Dégustation : robe profonde avec une teinte de vieil or aux reflets ambrés. Un nez puissant et changeant passant du fruit exotique au fruit sec puis à la prune à l'eau de vie. Bouche puissante et infinie. Structuré et équilibré, ce vin est élégant et racé avec une fraîcheur qui émeut toutes vos papilles.

Mariages Culinaires : fromage à pâte persillée, profiteroles aux crevettes, escalope de foie gras poelé, charlotte aux pruneaux et aux pommes...



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

LA MIGNONNE Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume

Grapes : 100% Chenin

Terroir : Sand and gravel on schist

Age of grapevines : 45 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.

Grape harvest : Manual with a selection. We did a selection a few days before the harvest leaving only perfect grapes, then 2 selections 10 days apart to harvest only botrytised grapes. We are not in a race to concentrate the wine but more in a search for balance and freshness.

Vinification : Direct pressing with pneumatic press. Fermentation in barrels of 300L with wild yeasts. Maturation in barrels during 12 months.

Tasting : Golden color with amber tints. Strength nose and passing from exotic fruit to dried fruit, then to plum with brandy. Powerful mouth and infinite. well-structured and balanced, this is an elegant and fresh wine that will truly tempt your taste buds.

Serving suggestions : Blue-veined cheese, profiterole with prawns, Slices of duck foie gras pan, apple and prune charlotte...



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