



LES CONTEMPLATIFS

LE RÊVEUR *Anjou Villages*

Cépage : 50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon

Sol : Argilo-sableux sur altération de schiste

Age des vignes : 35 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 positif lors de la vendange, l'objectif étant d'avoir un raisin mûr et sain (aucun grain botrytisé).

Vinification : macération d'un mois en cuve avec levures indigènes. Elevage en barrique (2/3) et en jarre (1/3) de 12 mois.

Dégustation : robe rouge intense avec reflets tuilés. Nez avec des arômes de fruits mûrs et des notes de clous de girofle. La bouche présente des tannins soyeux et une finale longue et onctueuse.

Mariages culinaires : terrine du morvan au boeuf bourguignon, gigot d'agneau, rocher nantais...



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

LE RÊVEUR *Anjou Villages*

Grapes : 50% Cabernet franc 50% Cabernet sauvignon

Terroir: Clayey-sandy on schist.

Age of grapevines : 35 years old

Cultivation : Pruning in Guyot simple, 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. We did a selection during the harvest, the aim is to keep a mature and healthy grape (without noble one botrytis).

Vinification : Maceration of 1 month in concrete tank with wild yeast. Maturing in oaks barrels (2/3) and amphoras (1/3) for 12 months.

Tasting : Intensive red color with shades of tiles-red. Nose with ripe fruits and cloves notes. The palate has silky tannins with a long and creamy finish.

Accompaniment : Morvan terrine, leg of lamb, Rocher nantais...



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