



LES VINS CANDIDES

NOUVELLES CONFIDENCES *Coteaux du Layon*

Cépage : 100% Chenin

Sol : argile et quartz sur schiste

Age de la vigne : 35 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. Recherche d'un équilibre pour obtenir un vin frais et souple.

Vendanges : manuelles par tries successives. Nous effectuons un trié 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 avec pressoir pneumatique. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes.

Dégustation : robe jaune or. Nez très expressif de fruit exotique frais avec des notes d'ananas. Parfaite synthèse entre sucrosité et acidité.

Mariages Culinaires : fourme d'Ambert, foie gras, Kissel au fruit, Tarte à la rhubarbe et aux fruits acides en général : abricot, prunes...



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

NOUVELLES CONFIDENCES *Coteaux du Layon*

Grapes : 100% Chenin

Terroir : Cley and quartz on schist

Age of grapevines : 35 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 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 but more in a search for balance and freshness.

Vinification : Direct pressing with pneumatic press. Fermentation in concrete tank with wild yeasts.

Tasting : Golden yellow color. Very expressive nose with exotic fruit and pineapple notes. Perfect synthesis between acidity and sweetness.

Accompaniment : Fourme d'Ambert, foie gras, Kissel au fruit, acid fruit pie : rhubarb, apricot, plum...



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