



OUEST COAST

OUEST COAST BLANC *Anjou.*

Cépage : 100% Chenin

Sol : sol sableux très peu profond avec affleurement de 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 béton avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en cuve avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : robe jaune pâle avec des reflets verts. Un nez frais et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques frais. En bouche une belle trame acide pour ce vin agréable et fruité. On retrouve les arômes d'ananas et de zeste de clémentine en finale soulignés par une pointe citronnée.

Mariages culinaires : apéritif, poisson grillé, cuisine exotique...



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



QUEST COAST

QUEST COAST BLANC *Anjou*

Grapes : 100% Chenin

Terroir: Clayey-gravelly sand on schist

Age of grapevines : 25 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. We did a selection a few days before the harvest leaving only perfect grapes. The grapevine concentrate all of his energy in the harvest.

Vinification : Direct pressing in a pneumatic press and juice separation. Fermentation takes place in concrete tank using natural yeasts. Malolactic fermentation. Maturing in vasts and the lees are stirred up on a weekly basis.

Tasting : Pale yellow with green tints. A nose fresh and fruity with citrus and exotic fruits notes. A nice acid streak in mouth for this pleasant and fruity wine. We find pineapple and zest of clementine at the end highlighting with a pint of lemon.

Accompaniment : aperitif, grilled fish, exotic cuisine...



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