

QUEST COAST

QUEST COAST ROSE IGP Val de Loire Rosé



Cépage : 100% Grolleau

Sol : sol sableux très peu profond avec affleurement de schiste

Age des vignes : 70 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.

Vinification : pressurage direct avec presseur pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve pendant 6 mois avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : une robe rose pale, un nez frais et fruité avec des notes de rose, de pierre à fusil et de pamplemousse. Une bouche fraîche et acidulée à l'attaque. On retrouve en finale des notes minérales et des arômes de zeste d'agrumes.

Mariages culinaires : apéritif, grillade, viande blanche...



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



OUEST COAST

OUEST COAST ROSE IGP Val de Loire Rosé

Grapes: 100% Grolleau

Terroir : Clayey-gravelly sand on schist

Age of grapevines : 70 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.

Vinification : Direct pressing in a pneumatic press and juice separation. Fermentation takes place in concrete tank using natural yeasts. No malolactic fermentation. Maturing in vats during 6 months and lees are stirred up on a weekly basis

Tasting : Light pink color, a fresh and fruity nose with rose, flinty and grapefruit notes. The mouth is fresh and acid. We find at the end mineral and zest of citrus fruit notes.

Accompaniment : Aperitif, grill, white meat...



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