



## QUEST COAST

QUEST COAST ROUGE *Vin de France*

**Cépage :** 100% Grolleau

**Sol :** sol sableux très peu profond avec affleurement de schiste

**Age de la vigne :** 70 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 :** 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 :** macération courte, décuvage avant fin de fermentation alcoolique et entonnage pour la fin de la fermentation alcoolique. Puis élevage en barrique de 6 mois.

**Dégustation :** robe rouge intense. Nez avec des notes d'épices et de poivre. Bouche souple et gourmande, finale onctueuse sur notes de petits fruits noirs.

**Mariages Culinaires :** côte de bœuf, veau aux olives, ratatouille, fromages de pays...



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 ROUGE *Vin de France*

**Grapes :** 100% Grolleau

**Terroir :** sandy soil on shist

**Age of grapevines :** 70 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 in slatted crates of 12 kg. We did a selection a few days before the harvest leaving only perfect grapes. The grapevine concentrates all of his energy in the harvest.

**Vinification :** Short maturation, the wine is drawn off before the end of alcoholic fermentation and before barreling. Then, maturation for 6 months in barrels.

**Tasting :** Intense red colour. Nose with spice and pepper notes. The mouth is distinct with suppleness and gourmand, onctuous ending with black fruits notes.

**Accompaniment :** Rib of beef, veal with olives, ratatouille, cantal cheese...



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