



LES VINS CANDIDES

SOMNAMBULE *Anjou*

Cépage : 90% cabernet franc ; 10% grolleau

Sol : argilo-sableux sur altération de schiste

Age des vignes : 30 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 : macération en grappe entière pendant 15 jours. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve pour une durée d'environ 6 mois.

Dégustation : robe rouge rubis. Nez expressif et plaisant, avec des notes de fruits rouges. On distingue particulièrement des arômes de fraise et de cassis. La bouche est marquée par la souplesse et la rondeur. On retrouve un final riche et intense avec des arômes de cassis et cerise noir.

Mariages culinaires : chevreton, chevreuil, escargot au beurre d'ail persillé, poêlée de champignons...



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

SOMNAMBULE *Anjou*

Grapes : 90% Cabernet franc ; 10% Grolleau

Terroir : clayey sand on alteration of schist

Age of grapevines : 30 years old

Cultivation : Pruning in Guyot simple and Cordon de Royat, spring disbudding and leaf removal. Tillage and cavaillon all rows. This ploughing favors the deep rooting of the vine, which resists 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. That represented 90% of the volume. The grapevine concentrates all of his energy in the harvest.

Vinification : Maceration of partly destemmed bunches during 15 days. Maceration in concrete tanks with wild yeast. Matured in vats for 6 months.

Tasting : Ruby red colour. The nose is pleasant and expressive, with red fruits notes. We can distinguish especially strawberry and blackcurrant aromas. The mouth is distinct with freshness, suppleness and roundness. We find a rich and intensive ending with blackcurrant and cherry aromas.

Accompaniment : Venetian style veal liver, grilled fillet of duck, snails garlic herb butter...



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