



LES AÉRIENNES

Ô TEMPS SUSPEND TON VOL BLANC *Crémant de Loire*

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sable et gravier sur 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.

Vinification : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve avec remise en suspension hebdomadaire des lies pendant 3 mois. Puis au minimum 36 mois sur lattes.

Dégustation : robe Jaune pâle avec des reflets verts. Un nez frais et fruité avec des notes de pêche blanche et de brioche. En bouche une belle trame acide pour ce vin agréable et fruité. On retrouve en finale la note de brioche perçue au nez.

Mariages culinaires : vol au vent de ris de veau, merveilleux au chocolat blanc, clafoutis aux cerises...



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 AÉRIENNES

Ô TEMPS SUSPEND TON VOL BLANC *Crémant de Loire*

Grape : 100% Chenin

Terroir : Sand and gravel 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.

Vinification : Direct pressing in a pneumatic press and juice separation. Fermentation takes place in concrete tank using wild yeasts. Maturing in vats during 3 months and the lees are stirred up on a weekly basis. Then, laid on rack minimum of 36 months.

Tasting : Light yellow with green hints. A fresh and fruity nose with peach and brioche. The mouth distinguishes in wine roundness and balance. We find brioche notes at the end.

Accompaniment : Vol au vent de ris de veau, white chocolate merveilleux, cherry clafoutis ...



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