



CONTACT

Anjou
Chenin / Orange Wine

Cépage : 100% Chenin

Sol : sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 40 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 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 d'un mois en baies entières. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en amphore de 6 mois.

Dégustation : Notes intenses d'écorce d'orange, bouche pleine et puissante, finale persistante sur des notes d'agrumes.

Mariages culinaires : Canard à l'orange, Tartare de cerf, Curry de légumes, Saint-Jacques au caramel d'orange, Salers, ...



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