



LES MONDES

*Val de Loire
Gamay / Grolleau
Pineau d'Aunis / Rosé de Saignée*

Cépages : Grolleau, Gamay et Pineau d'Aunis

Sol : Sable argilo-graveleux sur schiste

Age des vignes : 60 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 en baies entières pendant 36h puis saignée. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en amphore de 6 mois.

Dégustation : Nez complexe associant minéralité et fruits à chair jaune. L'attaque est souple et ronde, le milieu de bouche est dense et la finale fraîche et longue.

Mariages culinaires : Aïoli, bourride, Soupe de poisson, Ratatouille, Couscous, ...



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