

RÉVOLUTION

*Val de Loire
Pineau d'Aunis*



Cépage : 100% 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 de quinze jours baies entières. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en amphore de 6 mois.

Dégustation : Au nez et en bouche, les notes caractéristiques du cépage ressortent : le poivre blanc est associé à des arômes de petits fruits rouges et de violette. La bouche est souple et puissante.

Mariages culinaires : Travers de porc, tomates et courgettes farcies, quenelles de foies blond, purée de céleris, Ossau-iraty, ...



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