

Le Fief Noir L'Échappée 2020



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

| | |
|----------------------|---|
| Pays | France |
| Producteur | Le Fief Noir |
| Appellation | Anjou Chenin |
| Région | Loire |
| Couleur | Blanc |
| Intensité | Moyenne |
| Encépagement | Chenin Blanc |
| Vinification | Vendanges manuelles en cagette de 12 kg ajourée. Ils effectuent un tri négatif quelque jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines ce qui représente en 2016 environ 70% du volume. La vigne concentre alors pleinement son énergie dans la récolte encore sur pied. Ensuite pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve avec remise en suspension hebdomadaire des lies. |
| Sol | Sable argilo-graveleux sur schiste |
| Âge moyen des vignes | 25 ans. |
| Travail de la vigne | Taille en guyot simple, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavaillon tous les rangs. Ce labour, favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste par là même mieux aux excès et aux manques d'eau. |
| Pourquoi on l'aime? | Robe jaune clair aux reflets argentés. Nez très expressif sur des notes de poire juteuse, d'ananas et de pierre à fusil. La bouche est marquée par la |