

Le Fief Noir L'Échappée 2018



Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

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.
Le vin (description)	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