

# Le Fief Noir Contact 2020



Unités : 6 bouteilles par caisse  
 Format : 750ml  
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Le Fief Noir
Appellation	Anjou Villages
Région	Loire
Couleur	Orange
Intensité	N/D
Encépagement	Chenin Blanc
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Vendanges manuelles en cagettes de 12 kg ajourées. 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. Macération de quinze jours en baies entières.
Sol	sable et gravier sur schiste
Élevage	Fermentation en cuve inox avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en amphore de 6 mois.
Âge moyen des vignes	40 ans.
Travail de la vigne	Taille en guyot simple, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavillon 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.