



Le Fief Noir L'Âme de Fond

Årgång 2020

Art. nr 57599

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Le Fief Noir

Ursprung Anjou, Loire, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chenin Blanc

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Ett komplext och mineraliskt vin med en krämig munkänsla och smak av vit stenfrukt, mogen citron och mandelspån. Snygga och högkvalitativa fat adderar djup och komplexitet.

Tillverkning Druvorna pressades försiktigt som hela klasar. Jäsningen inleddes med enbart den naturligt förekommande jästen och utfördes i ståltank, där även den malolaktiska jäsningen ägde rum.

Lagring Vinet lagrades 12 månader på 2/3 gamla barriques och 1/3 amfora innan slutlig buteljering.

Passar till Carpaccio på kammussla.

Om producenten

Le Fief Noir är en domän belägen i den del av Loire-dalen som kallas Anjou Noir. Namnet kommer från den svarta skiffersten som är närvarande i jordarna i de nordvästra delarna av Anjou.

Vännerna Dominique Sirot och Alexis Soulas träffades då de båda var på Korsika för att praktisera hos en stor vinproducent. Tack vare en gemensam kärlek till Loires vita signaturdruva chenin blanc köpte de Domaine des Chesnaies i kommunen Saint-Lambert-du-Lattay och Le Fief Noir grundades 2014. Egendomen har utvecklats från 20 hektar under ekokonvertering och består nu av 30 hektar ekologiskt certifierade vingårdar

Förkärleken till chenin blanc märks även av i andelen odlade hektar, men även blå druvor som cabernet franc och den lokala druvsorten grolleau ryms i vingårdarna.

