



Fié Gris des Pierres 2023 **IGP du Val de Loire**

**Type**

Sec

Cépage

100% Fié Gris

Situation Géographique

Parcelle des Pierres

Terroir

Perruches, argile à silex

Viticulture

Nos vignes sont en certification biologique, l'enherbement y est naturel.

Age des vignes : 12 ans

Rendement

50hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve inox. Elevage en fûts de 300L pendant 4 mois puis nos vins sont mis en bouteille, juin 2024.

Dégustation

Fraicheur, belle ampleur en bouche avec une finale minérale.

Idées d'accords mets-vins

Poissons en sauces, cuisine asiatique, huîtres charnues.

Garde

5 ans

Services

7-8°C

Disponible en magnum, millésime 2022