

Sauvignon Fié Demi-Sec

Cuvée Miss Fié



Cépage : 100 % sauvignon fié gris

Rendement : 25 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique, le matin très tôt pour avoir une vendange fraîche (max.: 10°C)

Vinification :

Pressurage en pressoir pneumatique dès la récolte, débordage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation à basse température, filtration tangentielle pour stopper la fermentation et laisser entre 25 et 30 g de sucres résiduels, mise en bouteilles au Printemps.

Histoire : Abandonné au début du XX^e siècle, après avoir été décimé par le phylloxéra, le sauvignon fié gris ou rose (évoqué par François Rabelais) reste l'apanage d'une poignée de vigneron·ne·s conscients de ses défauts mais surtout de ses qualités. C'est en effet sur des rendements faibles et une maturité accomplie que le fié gris révèle le meilleur de lui-même.

Dégustation :

Cette cuvée vinifiée en vin demi-sec, a une robe dorée et étincelante. Son nez fruité et floral, annonce toute la douceur de la bouche et ses notes de « sucres d'orges ». C'est une véritable gourmandise avec une subtile sucrosité. Les sols en tuffeau apportent un très bel équilibre en bouche.

Accord mets/vins : Foie gras avec confit de figes, fricassée de saint jacques, fromage de chèvre, tartes & desserts chocolaté

Température de service : 8 - 10 °C

Durée de garde : 1 à 8 ans.

