

FICHE TECHNIQUE

LA PIERRE AUX FEES vin de pays de Vendée

LA PIERRE AUX FEES: cette cuvée est issue de cépage pinot noir, les vendanges se déroulent manuellement, les raisins sont triés en vignes et à la cave. Après une cuvaison de 45 jours et la fermentation alcoolique terminées, le vin est enfûté pour une durée de 12 mois (barrique de 220 litres de 2 vins)

le millésime 2017 est un vin généreux aux arômes de griotte et de pain frais.

LE TERROIR: la parcelle est sur un sol d'argile et de sables, le sous sol est formé de granite, (plateau granitique de la vallée de l'Yon)

LA VIGNE ET SON ENVIRONNEMENT:

la parcelle est exposée est/ouest en coteau prononcé qui domine la la rivière le Yon, grâce a elle, la vigne bénéficie d'un micro climat. la vigne est conduite en culture bio dynamique.