BLANC · WHITE

L'Échappée

Le Fief Noir · Loire · 2025



Appellation Area	Loire - Anjou
Millésime Vintage	2025
Cépages Grapes	Chenin Blanc
Alcool Alcohol	13%
Élevage Ageing	6 mois en cuve, sur lies remuées chaque semaine 6 months in tank, on lees stirred weekly
Garde Cellaring	3-5 ans 3-5 years
Service Serve at	10-12°
Labels Labels	AOP · Bio PDO · Organic

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Jaune pâle, reflets argentés	Pale yellow, silver reflections
Nez Nose	Brioche, ananas, pierre à fusil	Brioche, pineapple, flint
Bouche Palate	Rond, minéral, zeste d'agrumes	Round, mineral, citrus zest

En bref In short

FR

Un Chenin d'Anjou rond et minéral, qui finit sur le zeste d'agrumes.

EN

A round, mineral Anjou Chenin with a citrus-zest finish.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Velouté de topinambours, risotto aux Saint-Jacques, loup farci au brocciu, picodon.

EN

Jerusalem artichoke soup, scallop risotto, sea bass stuffed with brocciu, picodon goat's cheese.

L'Échappée

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Vignes Vines	Chenin de 25 ans	25-year-old Chenin
Sol Soil	Sable argilo-graveleux sur schiste	Clayey-gravelly sand over schist
Culture Farming	Agriculture biologique ; taille guyot simple, sol labouré dans tous les rangs	Organic; single Guyot pruning, every row ploughed
Vendanges Harvest	Manuelles, en cagettes de 12 kg, après un tri à la vigne	By hand, in 12 kg crates, after sorting in the vineyard
Vinification Winemaking	Pressurage direct pneumatique ; fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox, levures indigènes	Direct pneumatic pressing; alcoholic and malolactic fermentations in stainless steel, native yeasts
Élevage Ageing	6 mois en cuve, sur lies remuées chaque semaine	6 months in tank, on lees stirred weekly

Le domaine The estate

FR

Domaine de 20 ha à Saint-Lambert-du-Lattay, près d'Angers, dans l'Anjou Noir, nommé ainsi pour son sous-sol de schiste. Le Fief Noir cultive en bio chenin, cabernet et grolleau, avec un travail des sols au cœur de sa démarche. Sur schiste, le chenin gagne en fraîcheur et en minéralité.

EN

A 20 ha estate in Saint-Lambert-du-Lattay, near Angers, in the 'Black Anjou', named after its schist bedrock. Le Fief Noir farms chenin, cabernet and grolleau organically, with soil work at the heart of its approach. On schist, chenin gains freshness and minerality.