



Appellation : AOP Haut Poitou

Dénomination : La Fuye

Le Domaine : Ampelidae

Fondé en 1995, ce vignoble du Val de Loire bénéficie d'un terroir de choix et d'un climat idéal. Une caractéristique que Frédéric Brochet, le fondateur, a su voir au premier coup d'œil ! La première parcelle est cultivée en Agriculture Biologique, dans le respect du sol et du vivant. Aujourd'hui, c'est la famille Meuli qui reprend la gestion du Domaine Ampelidae en gardant l'esprit de ce vignoble tout en apportant sa propre dynamique.

La diversité des terroirs du Domaine, permet de cultiver des cépages typiques du Haut Poitou comme le Fié Gris (Sauvignon Gris) mais également le Pinot Noir, le Chardonnay ou encore le Cabernet Franc. Cultivés et assemblés avec passion, ces grains donnent vie à des vins précis et expressifs.

Le terroir : Tuffeau blanc, argilo-calcaire

Les Cépages : Sauvignon Gris (Fié Gris)

Elevage : Sur lies en cuves

Formats disponibles : Bouteille 75 cl

Notre appréciation :

Le Fié Gris (Sauvignon Gris) trouve ici une définition singulière. Le nez est élégant, frais et marqué par de subtiles notes de fleurs blanches, d'agrumes et de buis. La bouche résonne avec le nez et révèle un bel équilibre entre gras et minéralité. L'esprit Loire est respecté. Ce Sauvignon Gris taquine aisément les autres grands cépages Blancs réputés de la Loire sur le registre de la complexité. Belle surprise !

Certification : Agriculture Biologique

