



Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

## GAMAY ROUGE



### IGP Val de Loire

Cela en fait un vin gouleyant de plaisir qui accompagnera idéalement les charcuteries, l'agneau et les œufs (servi entre 10 et 12°).

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après la récolte, les raisins de Gamay Noir macèrent environ 6 jours à 20 / 25°. Ensuite ils sont pressés et la fermentation alcoolique s'achève lentement pour laisser place à la fermentation malolactique. Par la suite, le vin est soutiré deux à trois fois durant l'hiver.

### CARACTÈRE

D'une robe rouge framboise aux reflets roses, ce vin présente des arômes de cerises fraîches. Des arômes primaires de framboise et de bonbons viennent s'ajouter à la fraîcheur. Le vin est fruité, léger et se caractérise par une bouche délicate.



**CÉPAGES**

Gamay noir



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet



**GARDE**

A boire jeune





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

## MERLOT ROUGE



### IGP Val de Loire

Ce vin jeune est en harmonie avec la charcuterie, terrines et pâtés, tout comme des viandes blanches rôties.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après la récolte, les raisins de Merlot macèrent environ 6 jours à 20 / 25°. Ensuite ils sont pressés et la fermentation alcoolique s'achève lentement pour laisser place à la fermentation malolactique. Par la suite, le vin est soutiré deux à trois fois durant l'hiver.

### CARACTÈRE

D'une robe rouge pourpre, ce vin présente des arômes de griottes et prunes. C'est un vin tout en souplesse, rondeur et fruité. En bouche il est soyeux avec des tanins distingués.



**CÉPAGES**

Merlot



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet



**GARDE**

A boire jeune





Domaine  
**Le Grand Fè**

# CABERNET SAUVIGNON



## IGP Val de Loire

A 14 / 15°, il est superbe avec les viandes rouges, gibiers, grillades et fromages.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après la récolte, les raisins macèrent environ 8 jours à 25°. Ensuite ils sont pressés et la fermentation alcoolique s'achève lentement pour laisser place à la fermentation malolactique. Par la suite, le vin est soutiré deux à trois fois durant l'hiver, avant la mise en bouteille en mars ou avril.

### CARACTÈRE

Après la récolte les raisin macèrent environ 8 jours à 25°. Ensuite ils sont pressés et la fermentation alcoolique s'achève lentement pour laisser place à la fermentation malolactique. Par la suite, le vin est soutiré deux à trois fois durant l'hiver, avant la mise en bouteille en mars ou avril.



**CÉPAGES**

Cabernet Sauvignon



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet



**GARDE**

Entre 4 et 6 ans





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

## LA GRANDE VIGNE

### Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie

Ce vin convient parfaitement pour l'apéritif, il accompagnera les fruits de mer, les coquilles saint jacques et aussi les poissons en sauce. Il se sert frais entre 9 et 11°.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après un pressurage doux (presseur pneumatique) suivi d'un débourage modéré, la vinification assez longue est élaborée avec des maitrises de température. Ensuite le vin est élevé sur ses lies de fermentation jusqu'au mois de mars pour la première mise en bouteille.

#### CARACTÈRE

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le premier nez est expressif, fruité (pêche, abricot, coing) avec de légères notes florales de chèvrefeuille. Le deuxième révèle une note iodée qui rappelle l'océan. Attaque pleine et franche tout en puissance et gourmande (agrumes, pêche, miel). Fin de bouche fraîche et équilibrée par la minéralité et la structure.



**CÉPAGES**

Melon de Bourgogne



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet



**GARDE**

Entre 3 et 5 ans





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

## LES 3 VIGNES



### Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie

Ce vin convient parfaitement pour l'apéritif, il accompagnera les fruits de mer, les coquilles saint jacques et aussi les poissons en sauce. Il se sert frais entre 9 et 11°.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après un pressurage doux (presseur pneumatique) suivi d'un débourbage modéré, la vinification assez longue est élaborée avec des maitrises de température. Ensuite le vin est élevé sur ses lies de fermentation jusqu'au mois de mars pour la première mise en bouteille.

#### CARACTÈRE

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est expressif, fruité (pêche, abricot, coing) avec de légères notes florales de chèvrefeuille. Attaque pleine et franche tout en puissance et gourmande (agrumes, pêche, miel). Fin de bouche fraîche.



#### CÉPAGES

Melon de Bourgogne



#### TERROIR

Sol Sableux sur du gneiss oeillet et Sol Schisteux



#### GARDE

Entre 3 et 5 ans





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

# CHARDONNAY



## IGP Val de Loire

Ce vin est volumineux, d'une grande longueur et accompagnera idéalement vos poissons, les pâtes fraîches, le veau et les fromages (servir frais 8 à 10°).

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après la récolte, le raisin macère quelques heures à froid avant d'être pressé modérément. Le moût est débourbé environ 15 heures après. A l'issue de la fermentation lente, le vin est soutiré et attendra le printemps pour être mis en bouteille.

### CARACTÈRE

D'une robe jaune aux reflets verts, ce vin vous envahit par son intensité aromatique. Des notes de fleurs blanches (chèvrefeuille, aubépine) complètent la vaste série de fruits exotiques. Le tout est fondu avec des arômes frais de zeste de citron. Cette fraîcheur se retrouve en attaque de bouche; le citron est alors accompagné de fines notes mentholées.



**CÉPAGES**  
Chardonnay



**TERROIR**  
Sol Schisteux et Quartz



**GARDE**  
A boire jeune





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

# FIÉ GRIS



## IGP Val de Loire

Ce vin sera le compagnon idéal de vos poissons, fruits de mer, fromage de chèvre et de vos légumes verts. Il se sert frais entre 8 et 10°.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés dès le matin afin de préserver tous leurs arômes. Ils sont pressés délicatement et le moût est débourbé environ 18 heures après. La fermentation commence à basse température et dure environ 20 jours. Enfin un soutirage est nécessaire à l'affinement de la cuvée Fié Gris.

### CARACTÈRE

D'une couleur jaune très pale, ce vin présente des arômes très expressifs de pamplemousse. De fines notes de fumé et de pain grillé se complètent délicatement. L'expression aromatique est complexe et une sensation de fraîcheur se révèle après une légère aération dans le verre. Des arômes de fruits exotiques apparaissent. L'attaque est franche et fraîche. Cette fraîcheur est due à des arômes en bouche d'orange et de menthol. Ce vin possède un équilibre parfait et une grande longueur en bouche.



**CÉPAGES**

Sauvignon Gris



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet



**GARDE**

A boire jeune





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

## GROLLEAU GRIS



### IGP Val de Loire

Il accompagnera votre apéritif, les poissons grillés et les desserts. Il se boit frais à 8 / 9°.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après vendange, ce raisin subit une macération préfermentaire à froid de quelques heures. Cela lui permet d'acquérir des arômes subtils et de la rondeur. Après un pressurage et un débourage soigneux, il fermente lentement afin d'obtenir ce bouquet si particulier. Il est soutiré une à deux fois l'hiver.

### CARACTÈRE

Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets gris et un bel éclat. Les arômes puissants d'abricot, pêche, et chèvrefeuille sont très intenses et caractérise la typicité de ce cépage. Le deuxième nez laisse apparaître des arômes d'agrumes très fins et de fruits exotiques. L'attaque est fraîche et la bouche riche et fruitée. La longueur en bouche est impressionnante; la complexité de la palette aromatique et l'ampleur en bouche en font un vin distingué et de plaisir.



**CÉPAGES**  
Grolleau Gris



**TERROIR**  
Vignes plantées sur sol schisteux avec des pierres de quartz en surface



**GARDE**  
A boire jeune





Domaine  
**Le Grand Fè**

## GROLLEAU ROSÉ



### IGP Val de Loire

Vin d'été par excellence, se boit très frais (8/9°) et agrémenté avec élégance les crudités, viandes froides et desserts à base de fraises.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après vendange les raisins de grolleau noir macèrent à froid une dizaine d'heures. Ils sont pressés modérément et le moût sera débourbé entre 18 et 24 heures après. Ensuite la fermentation se fait lentement. Enfin, un ou deux soutirages durant l'hiver sont nécessaires à son épanouissement.

### CARACTÈRE

Ce vin présente une robe saumon et un éclat vif. Les amateurs de cépage retrouveront une typicité qui fait le charme de cépage fruité: une dominance de fruits jaunes (abricot, pêche) laisse apparaître une note fruitée et de fruits rouges (groseille). Le second nez révèle des arômes subtils de fraise et de pain grillé. La bouche est fruitée et souple.



#### CÉPAGES

Grolleau Noir



#### TERROIR

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet et Sol Schisteux avec Quartz



#### GARDE

A boire jeune





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

## GAMAY ROSÉ



### IGP Val de Loire

Ce vin est le compagnon idéal de vos apéritifs, de vos crudités et reste un vin de plaisir par excellence (servir frais 9 à 11°).

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après vendange les raisins de grolleau noir macèrent a froid une dizaine d'heure. Ils sont pressés modérément et le moût sera débourbé entre 18 et 24 heures après. Ensuite la fermentation se fait lentement. Enfin, un ou deux soutirage sont nécessaires durant l'hiver.

### CARACTÈRE

D'une robe framboise, ce vin expressif est d'une rare intensité aromatique. De multiples arômes s'entremêlent: du bonbons aux arômes de pomme en passant par la framboise, tout en finesse et en puissance. Des notes de fruits exotiques et de pâtes de de fruits ajoutent de la complexité à ce vin frais et équilibré. L'attaque est fraîche, légère et fleurie. La bouche est souple et longue.



**CÉPAGES**

Gamay noir



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet et Sol Schisteux avec Quartz



**GARDE**

A boire jeune





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

## MERLOT ROSÉ



### IGP Val de Loire

Ce vin est idéal pour les apéritifs, plats exotiques, grillades et pour accompagner les salades (servir frais 9 à 11°).

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après les vendanges, les raisins de Merlot macèrent a froid une dizaine d'heure. Ils sont pressés modérément et le moût sera débourbé entre 18 et 24 heures après. Ensuite la fermentation se fait lentement. Enfin, un ou deux soutirage sont nécessaires durant l'hiver.

### CARACTÈRE

D'une robe au reflets corail, ce vin frais et fruité a un joli équilibre entre fraîcheur et rondeur.. De multiples arômes s'entremêlent. Des notes de fruits rouges, de confiserie et floraux ajoutent de la complexité à ce vin frais et équilibré. La bouche est dense, fruitée et ronde.



**CÉPAGES**

Merlot



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet



**GARDE**

A boire jeune





Le <sup>Domaine</sup> Grand Fè

# CABERNET FRANC ROSÉ



## IGP Val de Loire

Il accompagnera les crudités et les plats exotiques (servir frais 9 à 11°).

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après les vendanges, les raisins de Cabernet Franc macèrent a froid quelques heures. Ils sont pressés modérément et le moût sera débourbé entre 18 et 24 heures après. Ensuite la fermentation se fait lentement. Enfin, un ou deux soutirage durant l'hiver sont nécessaires.

### CARACTÈRE

D'une couleur rose saumonée, ce vin présente un éclat vif. Au nez, le vin présente une intensité et une palette aromatique surprenante: des notes de fruits frais (poire, groseille) complètent des notes épicées (régliasse, gingembre, menthe fraîche) . Cette complexité aromatique se diffuse tout en finesse et crée une harmonie rare. la bouche est très fruits rouges.



**CÉPAGES**

Cabernet Franc



**TERROIR**

Sol Sableux sur Gneiss Oeillet



**GARDE**

A boire jeune