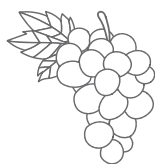


ARMEL

Vin rouge structuré, long en bouche et racé aux notes de fruits noirs et épicés



CÉPAGES :

80% CÔT, 20% CABERNET FRANC

ÂGE DES VIGNES :

30 ANS

APELLATION :

TOURAINES CHENONCEAUX

TERROIR :

SOL DE PERRUCHES ARGILLO-SILICEUX ET
CAILLOUTEUX, SOUS-SOL CALCAIRE

VENDANGE :

MANUELLE

VINIFICATION :

ENCUVAGE APRÈS ÉGRAPPAGE DES RAISINS.
MACÉRATION D'UNE DIZAINE DE JOURS EN CUVE
INOX ET LEVURES INDIGÈNES.
REMONTAGE QUOTIDIEN AU DÉBUT DE LA
FERMENTATION POUR FAVORISER L'EXTRACTION.
FERMENTATION MALO-LACTIQUE EN BARRIQUES
PUIS ÉLEVAGE DE 16 MOIS.



ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 15 ET 17°C, IL ACCOMPAGNE
LES VIANDES ROUGES, PLATS EN SAUCE,
FROMAGES DE CARACTÈRE...

GARDE :

5 À 10 ANS

Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES