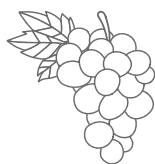


LES PERRUCHES

Vin rouge dense aux tanins concentrés et aux notes de réglisse, violette et fruits noirs



CÉPAGES :

100% CÔT

ÂGE DES VIGNES :

40 ANS

APELLATION :

VIN DE FRANCE

TERROIR :

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

VENDANGE :

MANUELLE

VINIFICATION :

ENCUVAGE APRÈS ÉGRAPPAGE DES
RAISINS. MACÉRATION D'UNE VINGTAINE
DE JOURS EN CUVE INOX. REMONTAGE
QUOTIDIEN AU DÉBUT DE LA FERMENTATION
POUR FAVORISER L'EXTRACTION. ELEVAGE MIXTE
DE 18 MOIS EN CUVE ET BARRIQUES (25% DU
VOLUME).



ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 14 ET 16°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