

# 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