

LITHOS

Vin rouge concentré et puissant aux notes toastées de fruits noirs et cannelle



CÉPAGES :

100% CÔT OU MALBEC

ÂGE DES VIGNES :

30 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.
IL S'AGIT ICI DU JUS DE PRESSE C'EST-À-
DIRE LE JUS QUI RESTE DANS LES BAIES À L'ISSUE
DE LA MACÉRATION. ELEVAGE EN BARRIQUES DE
18 MOIS PUIS MISE EN BOUTEILLE SANS COLLAGE,
SANS FILTRATION ET SANS SOUFRE.

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