Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

LES PERRUCHES



DESCRIPTION

C'est au sein de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil, et plus précisément sur une ancienne île de la Loire, que se situe « Les Perruches ».
Ce terroir est composé d'une couche épaisse de graviers argileux-siliceux avec en profondeur de la crasse de fer. Il est planté uniquement de cabernet franc, d'au moins 25 ans d'âge.
Cépage : Cabernet franc

VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.
Depuis 2012, Certification Bio Ecocert

VENDANGES

Elles sont manuelles puis le raisin est trié grain par grain à maturité optimale.

VINIFICATION

Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves bois après égrappage.
Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours. Les macérations sont longues (environ un mois) et souvent la fermentation malolactique se déclenche sous marc.
La fermentation alcoolique débute naturellement une journée après l'encuvage.

ELEVAGE

Les vins sont ensuite entonnés en barriques ou en amphore, en fonction des millésimes. Ils y séjourneront pendant une année. Après, ils seront soutirés puis mis en bouteilles sans filtration ni collage.

CARACTERES

Très beau Saint Nicolas De Bourgueil, brillant et intense avec des notes de fruits mûrs : l'attaque en bouche se développe sur une structure tannique, veloutée et soyeuse, avec une finale riche et concentrée.

SUGGESTIONS

Ce vin accompagnera parfaitement les plats de viande en sauce mais aussi les plateaux de fromages variés

Volume : 12.5 %
Temps de garde : 5 à 10 ans

Consommation : 16-18 °C
Contient des sulfites