Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Pigeur Fou



DESCRIPTION

C'est au sein de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil et plus précisément de la terrasse graveleuse que proviennent les raisins de « Pigeur Fou ».
Sur cette épaisse couche de graviers, les raisins de cabernet franc arrivent toujours à maturité en premier grâce à la précocité du terroir.
Cépage : Cabernet franc

VIGNOBLE

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

VENDANGES

Elles sont manuelles.

VINIFICATION

« Pigeur Fou » fait partie des deux seules cuvées du domaine à ne pas être égrappées, c'est-à-dire que les grappes entières sont déversées dans la cuve. Ceci permet une fermentation dans le raisin pendant une quinzaine de jours sans ajouts de sulfites. Les levures sont indigènes.

ELEVAGE

Le vin est élevé en amphore pendant 6 mois puis mis en bouteilles sans filtration ni collage.

CARACTERES

C'est un vin nature avec un nez très fruité de framboise et une bouche peu tannique, très élégante, velouté et soyeuse.

SUGGESTIONS

Ce vin accompagnera parfaitement les plats sucrés-salés, des plateaux de fromages à pâte dure (beaufort, comté) et pourquoi pas des desserts de chocolat et/ou de fruits rouges.

Volume : 12.5
Temps de garde : 5 à 10 ans

Consommation : 15-16 °C
SO2 : Non détectable, donc très faible