

Cuvée des Vieilles Vignes de la Perrière

Vins rouges corsés



Terroir

Le Domaine de la Perrière est situé au cœur du célèbre terroir de graves de CRAVANT LES COTEAUX. Les "croupes" de ces graves très drainantes permettent à la vigne de puiser leur eau dans l'abondante nappe souterraine de la Vienne sans être asphyxiée par trop d'humidité.

Vignes

Les raisins provenant des vignes les plus âgées du Domaine (plus de 40 ans) sont sélectionnés pour produire notre cuvée « Vieilles Vignes ». Taillées et ébourgeonnées sévèrement, la vigne a un rendement faible et les vins obtenus sont plus riches, plus généreux.

Vinification

Après avoir été vendangés à la main à parfaite maturité, les raisins sont entièrement égrappés. La cuvaison à température contrôlée dure environ 12 jours.

Elevage

Les tannins s'assagissent en foudres et fûts de chêne à l'abri de nos caves pendant 12 mois, avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Robe foncée. Nez de fruits noirs et d'épices souligné par une légère note de vanille. Bouche pleine et gouleyante, les tannins sont fondus. A déguster par exemple sur les plats en sauce, gibiers et fromages affinés.