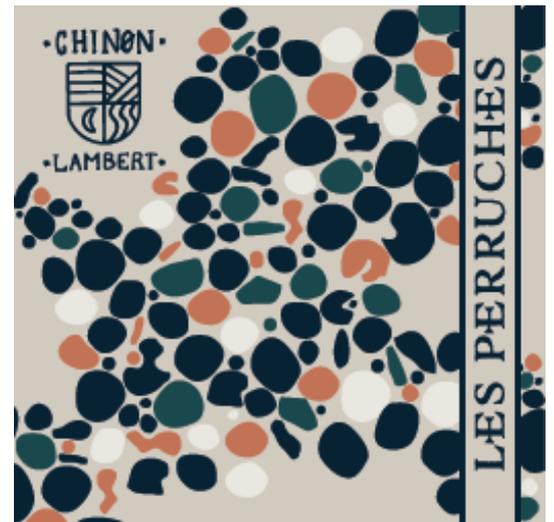


LES PERRUCHES

AOC Chinon Rouge

Le nez est gourmand, plutôt sur le fruit, alors que la bouche fait parler tout le terroir des Perruches, évoquant son côté pierreux et de silex. Le vin offre beaucoup de fraîcheur, avec une finale pleine et des tannins très fins.



CEPAGES 100% Cabernet Franc

TERROIR Terroirs de Silex – Argiles à silex

SITUATION Coteaux de Chinon et de Cravant Les Coteaux

DEGUSTATION Entre 15 et 17 °C

VIEILLISSEMENT 8 ans

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 40 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Egrappage
- Macération 20 à 30 jours cuve bois
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage cuve bois 50HL et vieux futs pendant 12 à 18 mois
- Pas de collage
- Pas de filtration

ACCORD METS – VINS

- Onglet de bœuf
- Charcuterie de bœuf
- Paupiette de veau braisée
- Hachis parmentier de canard
- Fromage à pâte fleurie (camembert, pont l'évêque...)

