




Cuvée Les Perruches

AOC Chinon

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifié Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : argile à silex (sénonien) ou perruches.
- **Age des vignes** : 10 à 30 ans.
- **Rendement** : de 40 à 45 hl/ha.
- **Vendanges** : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur.

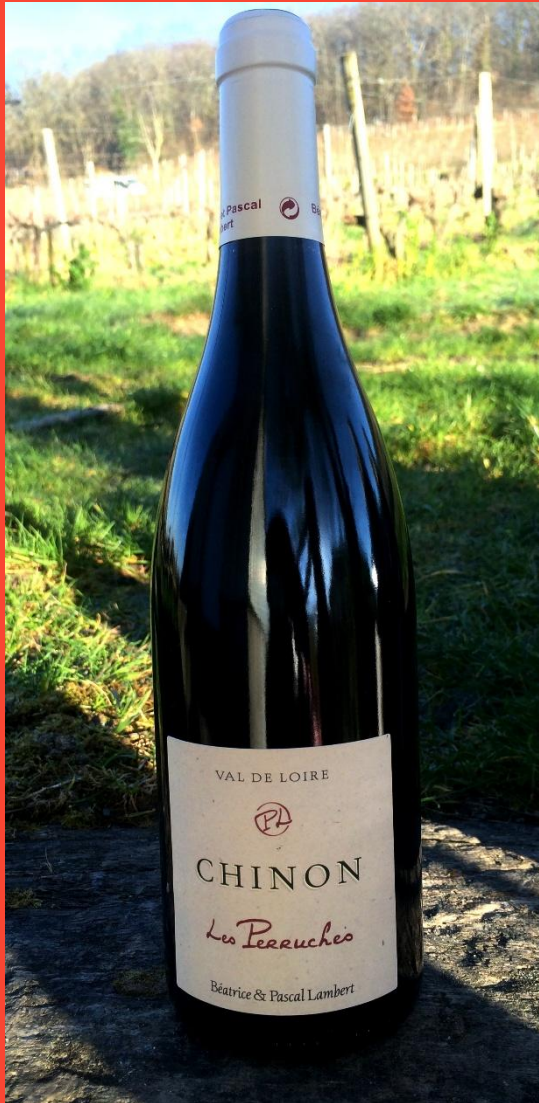
Vinification : Macération en cuve béton pendant 25 à 30 jours avec pigeage manuel. Après le décuvage le vin passe 12 mois en cuve tronconique en bois de 50 hl à 70 hl. Après l'assemblage, l'élevage est complété avec un passage de 6 à 8 mois en cuve béton. Afin de garder toute la complexité aromatique, *Les Perruches* n'est ni filtré, ni collé.

Dégustation : 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 présente et des tannins très fins.

Température de service : A servir entre 15 et 16 °C.

Garde : Jusqu'à 8 ans.

Accord mets-vin : pour accompagner un onglet à l'échalote, la charcuterie de bœuf (viande de grison), une paupiette de veau braisée, un hachis parmentier de canard ou sur des fromages à pâte fleurie assez affinés (camembert, pont-l'évêque.)



*Le mot du vigneron...
«L'expression du terroir»*