

# PETIT VERDOT



## VARIÉTÉ



100% Petit Verdot

## VITICULTURE



La taille courte, l'éclaircissage en grappes et l'absence d'herbicides sont quelques-unes des techniques utilisées nous permettant d'obtenir et d'exprimer aux mieux les qualités de notre cépage Petit Verdot.

## RÉCOLTE



Nous vendangeons manuellement et de nuit et les grappes sont disposées dans des petites caisses à vendange de 15 kg maximum. Les raisins sont ainsi sélectionnés un à un dans le vignoble, puis à nouveau sur la table de tri après le passage en chambre.

## VINIFICATION



Nous réalisons l'encuvage par gravité après avoir entièrement égrappé le raisin, puis un encuvage en barriques ouvertes moyennant un processus plus statique où le but est de préserver l'élégance et la grande concentration du raisin de notre vignoble. La fermentation malolactique est réalisée en fût où le vin, après clarification, est vieilli pendant 12 à 16 mois. Les fûts sont en chêne français, et permettent une utilisation moyenne de 3 ans.

## DÉGUSTATION

Il se caractérise par une robe cerise foncée aux nuances à la fois vives et intenses. Au nez, il est d'une grande complexité et s'exprime dans des arômes inhabituels tels que la pierre, la terre, la truffe et l'encre, le tout enveloppé dans des notes subtiles de mûres. Sa longueur en bouche traduit sa puissance et sa complexité, et des tanins très mûrs.

## ACCORD METS-VINS

Fromages de brebis et de chèvre affinés. Viande d'agneau et de chevreau dans un four à bois. C'est un vin qui se marie particulièrement bien avec le magret de canard grillé, ou autres spécialités telles que les tripes à la madrilène ou le « botelo » (saucisson typique de Galice).

## TEMPÉRATURE DE SERVICE SUGGÉRÉE

16°C

## FORMATS

bouteille de 75 cl  
Carton de 6 unités

