

# LES PERRUCHES

## DESCRIPTION

C'est au sein de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil et plus précisément sur des montils graveleux, que se situe

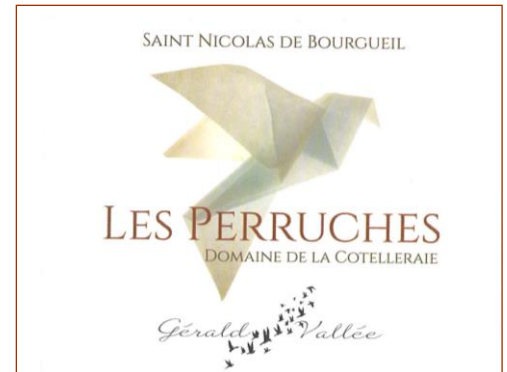
« Les Perruches ».

Les montils sont une couche épaisse de graviers argileux-siliceux avec en profondeur de la crasse de fer. Ce terroir est planté uniquement de cabernet franc, d'au moins 25 ans d'âge.

Cépage : Cabernet franc

Superficie : 4,5 hectares

Rendement : 40 hecto/hect.



## VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.

En 2009, nous demandons la certification à l'agriculture biologique. Et, en 2013 Ecocert a validé le millésime 2012 comme première année de production de vin biologique.

## VENDANGES

Elles sont manuelles puis le raisin est trié grain par grain à maturité optimale.

## VINIFICATION

Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves bois après égrappage.

Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours. Les macérations sont longues (environ un mois) et souvent la fermentation malolactique se déclenche sous marc.

La fermentation alcoolique débute naturellement une journée après l'encuvage.

## ELEVAGE

Les vins sont ensuite entonnés en barriques. Ils y séjourneront pendant une année. Après, ils seront soutirés puis mis en bouteilles sans filtration ni collage.

## CARACTERES

Très beau Saint Nicolas De Bourgueil, brillant et intense avec des notes de fruits mûrs : l'attaque en bouche se développe sur une structure tannique, veloutée et soyeuse, avec une finale riche et concentrée.

## SUGGESTIONS

Ce vin peut être accompagné parfaitement les plats de viande en sauce mais aussi les plateaux de fromages variés

Volume : 12.5 %

Temps de garde : 10 à 15 ans

Consommation : 16-18 °C

Contient des sulfites