

- Les Cuvées Intemporelles -

LE POIRÉ

"Caractère Vendéen"

Cépage : Négrette

Exposition : Légèrement exposé Sud

Sols : Argilo-Schisteux gris bleu & Granit

Degrés alcoolique : 12.5°

Millésime : 2018

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Préparation biodynamiques : Compost de bouse MT
Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et manuel

Méthode de production :

Vinification naturelle (sans soufre, L.I)

Égrappage à 100 %

Macération de 2 à 3 semaines et élevé en barrique

DÉGUSTATION

Ma Robe : Pourpre profonde.

Mon Nez : Riche de fruits rouges avec des notes poivrées.

Ma Bouche : Ronde, élégante et fruitée avec une finale tannique.

Accords Met-Vin : Accompagne volontiers une belle pièce de viande grillée.

Température de service : 18°

