

# - 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 souffre, 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°

