

« 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 avec en profondeur de la crasse de fer. Ce terroir est planté uniquement de cabernet franc, d'au moins 25 ans d'âge.

Superficie : 4,5 hectares

Rendement : 45 hetco/hect.

VINIFICATION

Après les vendanges, le raisin est entré directement dans la cuve après avoir été égrappé. La fermentation alcoolique débute naturellement une journée après l'encuvage.

Les macérations sont longues (environ un mois) et souvent la fermentation malolactique se déclenches sous marc.

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.

