

VIGNOBLE



PERRAS

FICHE TECHNIQUE GAMARET "COEUR DE SILEX"

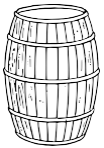


UN CÉPAGE RARE, UN VIN DE CARACTÈRE, QUI ALLIE ÉPICES, RICHESSE ET RONDEUR. UNE INVITATION À L'OENODÉCOUVERTE...

Cépages : 100% Gamaret



Terroir : Cette cuvée est issue de notre parcelle de Gamaret qui se situe sur un de nos plus beaux terroirs, des argiles à silex sur une assise argilo-calcaire. Nous la menons en taille cordon afin de limiter les rendements. La maturité des raisins est poussée à son maximum, afin d'obtenir des tanins les plus complexes. Nous vinifions ensuite en vendange égrappée, et réalisons une macération de 3 à 4 semaines.



Vinification : L'élevage s'effectue dans des fûts en chêne de 500L, afin d'affiner les tanins et d'apporter de la rondeur et de la complexité au vin.



Notes dégustation : Robe brillante, rouge pourpre profond. Nez profond, complexe, gorgé de fruits mûrs (fruits noirs) et d'épices. Attaque ample, généreuse aux tanins fondus. Bonne continuité aromatique avec le nez. Finale soutenue par une belle structure tannique.

Garde : A déguster dans les 5 à 7 ans.

Accord : Accompagne agréablement un Tournedos de Bœuf, Gibier, Côte de Boeuf, Mousse au chocolat



Conditionnement : en Bouteille de 75 cl.

Servir entre 14 et 16 °C.