VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Cœur de Silex

Comtés Rhodanien Rouge



100% GAMARET

GARDE

À déguster dans les 6 à 8 ans

SERVICE

Entre 15 et 17 °C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

LE MILLÉSIME 2022

DATE DES VENDANGES

12 septembre 2022

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13.9 % vol.

SO_2 TOTAL

55 mg/L

MISE EN BOUTEILLE

10/04/2025

4930 Bouteilles

Un cépage rare, une personnalité affirmée :
un vin intense, structuré et généreux.

TERROIR ET VIGNE

Cette cuvée est issue d'une parcelle de Gamaret implantée sur un terroir singulier d'argiles à silex reposant sur une assise argilo-calcaire. La vigne est conduite en cordon, avec des rendements limités et une recherche de maturité optimale des raisins, afin de développer la richesse aromatique et la complexité des tanins.

VENDANGE ET VINIFICATION

Les raisins sont vinifiés en vendange égrappée, avec une macération longue de trois à quatre semaines. Ce travail permet de développer la profondeur aromatique du Gamaret et de construire une structure tannique affirmée.

Le vin est ensuite élevé pendant 15 mois en fûts de chêne de 500 litres, afin d'affiner les tanins et de développer la complexité aromatique, tout en accompagnant la richesse du fruit.

DÉGUSTATION

La robe brillante, rouge pourpre profond. Le nez profond et complexe, est dominé par les fruits noirs mûrs et les notes épicées. Une bouche puissante et charpentée, avec une matière généreuse où se retrouvent les fruits noirs et les épices, accompagnés de notes de cacao. Les tanins sont présents et structurent une finale persistante.

ACCORDS

Cœur de Silex accompagne idéalement un tournedos de bœuf, une côte de bœuf ou des plats de gibier. Il peut également s'associer à un dessert au chocolat noir, comme une mousse au chocolat peu sucrée.

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Cœur de Silex conjugue la puissance du Gamaret à une palette aromatique profonde, entre fruits noirs, épices et cacao. Un vin de caractère, ample et persistant, qui assume pleinement son intensité.