

- Les Cuvées Intemporelles -

LE POIRÉ

"Caractère Vendéen"

Cépage : Négrette

Exposition : Légèrement exposé Sud

Sols : Argilo-Schisteux gris bleu & Granit

Degrés alcoolique : 12.5°

Millésime : 2019

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

A la vigne :

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

Vinification et élevage :

Égrappage à 100 %

Macération de 2 à 3 semaines, fermentation en levures indigènes, puis 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°



LE POIRÉ

Grape Variety : Negrette
Exposure : South
Soils : Clay, Blue Shist and Granit
ABV : 12.5°
Vintage : 2019
Cellaring potential : 5 to 10 years

Biodynamic preparations : cow dung compost, herbal teas (nettles, horsetail...) dynamised and then pulverised. Ploughing, manual hoeing based on the earthly and lunar rhythms. Manual harvest.

Production method :

Natural Vinification (without sulfur, L.I.)
100% destemming
Maceration 2-3 weeks in open wooden tank
Raised in oak tank (new barrel) for 18 months

TASTING

My Robe : Dark purple.
My Nose : Red Fruits with pepper notes.
My Mouth : Round, elegant and structured.

Wine and Food pairings : Perfect with a nice piece of grilled beef or lamb.

Service temperature : 18°

