

Perchés Rouge 2023

Laissez-vous séduire par un vin sincère et vibrant, façonné par son terroir plutôt que par une appellation. Chaque cépage est minutieusement sélectionné pour exprimer toute sa richesse, tandis qu'une vinification naturelle préserve son authenticité. Le millésime 2023 est la première expression de ces vignes, promesse d'une histoire riche, savoureuse et surprenante à l'image de chaque récolte.

Assemblage : 50% Syrah - 35% Cabernet Franc - 15% Malbec



Terroir : graves du plateau de Cadillac

Procédés de vinification : Vendanges manuelles, fermentation en cuve béton de 36 hL avec 30% en grappes entières. Remontages courts et délicats 1 à 2 fois par jour.

Élevage : 70% en amphore - 30% en Demi-muids 600L pendant 12 mois et 5 mois en cuve inox

Intrants œnologiques : léger levurage pour lancement de la fermentation alcoolique + ajout mesuré de SO₂ en fin d'élevage.

Notes de dégustation : Perchés Rouge 2023 est la première expression de vignes aux prémices de leur potentiel sur un terroir exceptionnel. Concentré, puissant et racé, il exprime des notes de fruits noirs, fruits rouges acidulés, d'épices avec une pointe de minéralité.

Accords mets-vins : Puissant mais avec une grande finesse il peut très bien se marier sur une côte de taureau, un risotto aux cèpes ou une salade landaise.

% Alcool	12,24
Acidité Totale	3,32
Acidité Volatile	0,74
pH	3,7
SO ₂ Total mg/L	59

Nombre de bouteilles produites : 1300