

Catherine & Pierre Breton

Vins de Loire

FICHE TECHNIQUE

LES PERRIÈRES

CEPAGE : Cabernet franc

CULTURE : Vignes de 70 ans sur terroir argilo siliceux en surface, argilo calcaire en profondeur. Coteau de Bourgueil. Exposition Sud. Certifiés en culture biologique.

VENDANGE : Manuelle, soigneusement triée en caissette de 20 kilos.

VINIFICATION : Raisins égrappés pour une fermentation alcoolique de 3 semaines jus et baie durant toute la fermentation alcoolique avec les levures indigènes et sans adjonction de soufre dans une cuve Grenier en bois. Fermentation malolactique à la suite, en barrique en cave fraîche.

ELEVAGE : Élevage en barrique entre 12 et 24 mois selon les millésimes.

TYPE AROMATIQUE : La régularité due aux petits rendements et notre complicité avec ce terroir donnent une corbeille de petits fruits rouges sur un lit de tanins droits, mais cajoleurs. Un bon passage en carafe permet de donner toute la dimension de ce grand vin.

DÉFINITION DE PERRIÈRES : Vieilles vignes sur le coteau de Bourgueil, qui donnent des vins très structurés pour une très grande garde. Les plus belles pentes de Bourgueil. Terroir argilo siliceux.

