

PIGEUR FOU

DESCRIPTION

C'est au sein de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil et plus précisément de la terrasse graveleuse que proviennent les raisins de « Pigeur Fou ».

Sur cette épaisse couche de graviers, les raisins de cabernet franc arrivent toujours à maturité grâce à la précocité du terroir.

Cépage : Cabernet franc

Rendement : 35 hecto/hect.



VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.

En 2009, nous demandions la certification à l'agriculture biologique. 2012 fût donc la première année de production de vin biologique labellisée

VENDANGES

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

« Pigeur Fou » est la seule cuvée du domaine qui n'est pas égrappée, c'est-à-dire que les grappes entières sont déversées dans la cuve. Ceci permet une fermentation dans le raisin pendant une quinzaine de jours sans ajouts de sulfites.

ELEVAGE

Le vin est élevé en cuve bois pendant 6 mois puis mis en bouteilles sans filtration ni collage.

CARACTERES

C'est un vin nature avec un nez très fruité de framboise et une bouche peu tannique, très élégante, velouté et soyeuse.

SUGGESTIONS

Ce vin accompagnera parfaitement les plats sucrés-salés, des plateaux de fromages à pâte dure (beaufort, comté) et pourquoi pas des desserts de chocolat et/ou de fruits rouges.

Volume : 12.5 %

Temps de garde : 5 à 10 ans

Consommation : 15-16 °C

Sans sulfites