

Les Perruches

AOC Touraine

Cépages : Gamay, Côt

Vinification : macération préfermentaire à froid, fermentation avec des levures indigènes

Élevage : en cuve pendant 15 mois



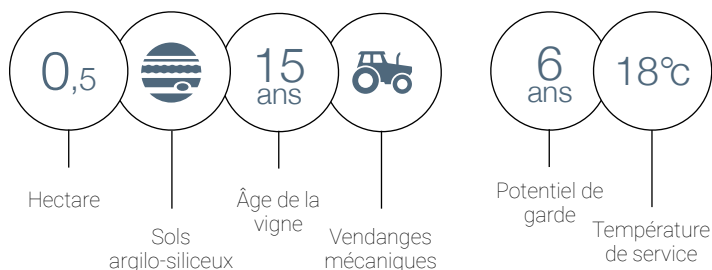
ORIGINE

Les Perruches est le nom consacré de ces sols argilo siliceux très présents dans la Vallée du Cher. Le Silex affleure en abondance. Ce sol, particulièrement bien drainé est idéal pour l'implantation de cépages rouges : les Gamay et Malbec s'y plaisent parfaitement.

Cet assemblage harmonieux de ces deux cépages met en valeur toute la profondeur et les multiples facettes du Silex.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe d'un rouge pourpre aux reflets plus intenses
- Nez fin que l'on associe à une balade en forêt : fin mélange d'odeurs végétales, de sous-bois, de petites baies rouges et noires
- Attaque souple et équilibrée
- Bouche fruitée et finement épicée



ACCORDS

A servir avec des grillades ou un rôti accompagné d'une purée de patates douces ou une poêlée de marrons.

Notes :