



PÉCHARMANT L'ÉCOUTE 2018



Fiche technique.



Le vignoble :

Situé sur les hauteurs de Bergerac, sur un terroir de grande qualité silico-argileux, avec une couche d'argile bleue, cette propriété de 6.23 ha produit des vins rouges exceptionnels.

Exclusivement travaillé suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique, chaque cépage exprime pleinement son potentiel et sa particularité gustative.

L'encépagement :

Ce vin est le premier de l'appellation Pécharmant. L'impulsion est donnée ! Composé de 55% de merlot, 30% de malbec et 15% de cabernet sauvignon, ce vin est complexe et puissant ! Le rendement ne dépassant pas 44 hl/ha pour une qualité optimale.

La vinification :

J'ai toujours travaillé dans le respect du raisin et du végétal dans son ensemble, c'est pour cette raison que j'ai opté pour un chai semi enterré avec réception gravitaire. Le respect de la vendange est parfait et permet de ne pas extraire de goûts végétaux. Quelques remontages et un contrôle des températures ne dépassant pas 26 degrés permettent d'obtenir de la puissance et de la structure.

L'Élevage :

Ce vin est passé en fût de chêne français pendant 6 mois, avec deux soutirages permettant de bien fondre les tanins du bois.

Dégustation par notre œnologue :

- Couleur grenat profond.
- Nez de fruits noirs confiturés, mure, cerise burlat.
- Bouche charnue et dense, très belle concentration, tanins murs et déjà bien intégrés.



Nous restons disponible sur l'ensemble de réseaux sociaux et vous pouvez suivre la vie du chai depuis Facebook ou Instagram.



Bonne dégustation ! - Mickaël GAULHIAC