

PÉCHARMANT CONSTELLATIONS

2019



Fiche technique.



Le vignoble :

Situé sur les hauteurs de Pécharmant, 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 :

Comme tous les Pécharmant, il est composé de trois cépages ! Pour cette cuvée, 50 % de merlot, 30 % de cabernet sauvignon et 20 % de malbec en font un vin très complexe. A boire tout de suite ou à faire vieillir.

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. Simple, élégant et racé, il saura ravir les papilles de vos convives, lors de repas entre amis ou famille. Un élevage de 14 mois et plusieurs soutirages on fondu le bois, pour rendre ce vin très harmonieux.

Dégustation par notre œnologue :

D'une belle robe grenat intense, les arômes de fruits rouges et de caramel donnent un côté gourmand, les notes boisées apportent une complexité certaine. A la mise en bouche, une impression de rondeur apparaît grâce à de jolis tanins aux grains fins et frais. La finale est ronde, ample et veloutée avec un fruit intense.



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



Bonne dégustation ! - Mickaël GAULHIAC