



VIN DE FRANCE

Rémi Larroque

Vigneron récoltant

Rouge 2017 « PRUNEL'ART » monocépage

Ce cépage oublié a déjà été cultivé au 16ème siècle. Il est le prédécesseur génétique du célèbre "Malbec", connu à Cahors.

Terroir : Le sol est argilo-calcaire et l'essentiel des vignes est orienté sud, sud-est pour les cépages rouges et l'autre partie nord, nord-est pour les cépages blancs.

Encépagement : 5000 pieds/ha

Age vignes : 6 ans

Rendement : 45 hl/ha

Les vignes sont taillées en guyot simple. Enherbement 1 rang sur 2

Vendanges : fin septembre, mécanique

Degré alcool : 12°

Cépages : 100% Prunelart

Vinification :

Fermentation classique d'une durée variant entre 10 et 15 jours, ayant pour objet d'extraire le maximum de matière colorante et de fruit sans trop extraire de tanins. Des remontages sont effectués deux fois par jour, ainsi que plusieurs délestages. Elevage en cuve pendant 12 mois.

Bouteille : Bordelaise verte 75 cl , capsule violette

Conditionnement :

par cartons de 6 bouteilles debout, sur palette euro (80 x 120)

Conservation : jusqu'en 2019/2020. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais.

Dégustation :

Doté d'une belle expression aromatique, ce vin, issu du cépage authentique « Prunelart » est porté par des notes fruitées type fruits noirs, prune macérée dans l'alcool, framboise, d'une belle bouche ronde et veloutée, douceuse à fruitée, enveloppée. Se boit en apéritif avec de la charcuterie, un magret de canard en sauce, accompagnement mets sucré /salé, mais aussi avec une tarte au chocolat noir. A déguster légèrement frais (12/13°).

