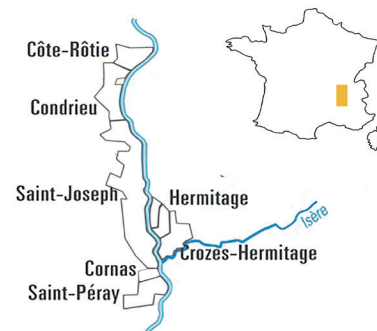


Vin de France Persan



Fidèle au terroir comme à la mémoire, Yves Cuilleron décide de rompre avec l'uni-formalisation de la Syrah et plante de vieux cépages adaptés à notre région mais qui ont été abandonnés.



Viticulture : enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



Vinification : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).



À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 18 mois en barriques.



Vin gourmand. Nez de fruit rouges notamment la framboise, des notes épicées.



Servir à 16 / 18 ° C.



À déguster entre 3 et 5 ans sur les arômes fruités.



Un équilibre en bouche avec des tanins veloutés. Un vin riche, qui titre naturellement en alcool.



Viande, charcuterie.