



Villargeau rouge - 2020

Des fruits rouges tout en souplesse

- AOC Coteaux du Giennois
- *Cépage* : Pinot Noir 80% - Gamay 20%
- *Sols* : Argilo-calcaire
- *Âge moyen des vignes* : 25 ans

CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied)

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Chaque parcelle est régulièrement visitée à l'approche des vendanges. La dégustation des raisins déclenche la récolte dès que l'optimum qualitatif est atteint.
- Tri sélectif sur souche
- Égrappage total
- 10 jours de macération totale en cuve inox
- Fermentation malolactique en cuve inox au printemps suivant
- Élevage en cuve de 6 mois

DÉGUSTATION

- *Visuel* : Rouge grenat, reflets brillants
- *Nez* : Sur des notes de fraises des bois et cassis, pâtes de fruits et cerises à l'eau de vie. Des arômes épicés et poivrés.
- *Bouche* : Attaque franche avec des tannins présents et bien enrobés. Des notes de fruits noirs acidulés presque confiturés et une belle longueur en bouche.
- *Accords* : Charcuteries, viandes en croûtes, Brie, Brillât Savarin.

