

LUC PERCHER, L'ÉPICOURCHOIS

CHEVERNY ROUGE

Loire , France



Disponibilité Importation privée

Millésime 2015

Appellation AOC Cheverny

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 90 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est Ouest

Cépages 50% Gamay 50% Pinot noir

Viticulture Biologique Certifié

Palissage Cordon de Royat sur Pinot Noir et Guyot simple sur Gamay palissé

Pi/Hect 6000 et 5750 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Macération classique de 21 jours en cuve.

Levures Indigènes

Élevage En cuve sur lies fines

Alcool 12,5%/vol

Sulfites 8mg/l

Sucre 0.2 g/l

Acidité 3.01 g/l

Couleur rouge pale

Dégustation Nez élégant de fruits rouges agrémenté de nuances poivrés et de quelques minimes notes animales que l'on retrouve dans un palais frais et taniques.

Température De 14°C

Service

Humain Luc Percher