

MMXXIII



DOMAINE *des* PERCHÉS



DOMAINE des PERCHÉS

Perchés Rouge 2023

IGP Atlantique

Perchés Rouge est le tout premier millésime de jeunes vignes de trois ans, soigneusement cultivées sur le plateau de Cadillac, surplombant la Garonne. Ce vin est l'expression d'une année marquée de contradictions entre humidité et sécheresse. Ce cru révèle toute sa complexité à l'issue de 16 mois d'élevage. Il séduit par sa puissance maîtrisée, ses notes d'épices envoûtantes et sa finesse remarquable. Ce vin saura sublimer des plats généreux comme un bœuf bourguignon, un risotto aux cèpes ou encore un filet de rouget.

ASSEMBLAGE

50 % Syrah
35% Cabernet Franc
15% Malbec

TERROIR

Graves

NOTES DE DÉGUSTATION

Perchés Rouge 2023 est la première expression de vignes aux prémices de leur potentiel sur un terroir d'exception. Concentré, puissant et racé, ce vin captivant exprime des notes de fruits noirs mûrs et sublimées par une touche épicée en finale. Une invitation irrésistible à découvrir l'élégance de ce millésime.

ÉLEVAGE

Amphores en Terracotta
600L en demi-muids pendant 12 mois
Après assemblage le vin est élevé 4 mois de plus en inox avant embouteillage

« Découvrez un vin élaboré avec soin grâce à des procédés de vinification artisanaux et respectueux du fruit. Les raisins, minutieusement récoltés à la main, sont vinifiés en cuves béton de 36 hL, avec 30% de grappes entières pour préserver leur complexité. Notre procédés de vinification sur Perchés Rouge intègre des remontages courts et délicats réalisés une à deux fois par jour. Afin d'accompagner la fermentation alcoolique, un léger levurage est effectué, suivi d'un ajout mesuré de SO₂ en fin d'élevage, garantissant l'équilibre de ce vin. »



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

WWW.DOMAINEDESPERCHES.WINE