



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2017

ANJOU VILLAGES BRISSAC

Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

Nature du terroir : argilo-schisteux

Âge des vignes : 40 ans en moyenne

Cépages : 70 % Cabernet franc,
30 % Cabernet Sauvignon

Potentiel de garde : 6 à 10 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pelliculaire traditionnelle. Fermentation en cuves inox thermorégulées. Elevage en cuve, stabilisation tartrique par le froid.

SERVICE

Idéal carafé autour de 16°C.

DÉGUSTATION

Couleur bien nette rouge grenat.
Belle fraîcheur au nez avec des odeurs de fruits rouges bien mûrs. La bouche est structurée avec de la matière et toujours les arômes concentrés de petits fruits rouges type cassis. Les tanins sont présents mais bien fondus, ce qui donne une bouche ample avec de la puissance dans un bel équilibre. Une légère pointe de réduction (grillée, fumée) et les quelques notes épicées apportent complexité au vin. Très belle longueur et persistance en bouche.

ACCORDS

Viandes rôties grillées ou en broche, gibier. Fromage (chèvre frais, camembert, bries jeunes...).

