



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2020

CLOS DE DERRIÈRE L'ÉGLISE 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 : 80 % cabernet,
20 % cabernet sauvignon
Potentiel de garde : 6 à 10 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

Viticulture biologique dans le respect de l'environnement et fin d'obtenir des raisins d'une qualité organoleptique optimale.
Culture sur palissage et enherbement partiel des sols.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pelliculaire traditionnelle. Fermentation en cuves inox thermorégulées.
Élevage en barriques de chêne français pour au moins une année. Stabilisation tartrique en chambre froide.



DÉGUSTATION

Le Cabernet franc livre une très belle robe grenat, des arômes de fruits noirs, une pointe de cuir, et une touche de sous-bois. Son élevage minutieux d'une année en barriques apporte une fine complexité boisée, réglissée et épicée tout en renforçant l'ampleur gustative et la fin de bouche.

ACCORDS

Il accompagnera les viandes rouges rôties, les gibiers et les fromages à pâte molle.
Ce vin peut présenter un léger dépôt naturel.

SERVICE

Service à 18°C et si possible avec un carafage.