

Côt



Origine du vin: Commune de chateaueux

Nature du sol : argile à silex, limon argileux

Superficie : 0.57 ha

Age des vignes : 11 ans.

Rendements : 60 hl/ha.

Travail de la vigne :

Taille à cordon de royat.

Enherbement naturel maîtrisé par désherbage sous les rangs.

Maîtrise de l'emploi de produits phytosanitaires autorisé afin de respecter l'environnement au maximum.

Récolte mécanique en septembre.

Vinification :

Encuvage.

Maîtrise des températures de fermentation entre 22 et 26°.

Pressurage.

Fermentation malo-lactique.

Soutirage.

Collage, filtration.

Dégustation :

Vin rouge charpenté, puissant aux arômes de framboises, myrtilles.

Ce vin exigeant, servi légèrement décanté accompagne les viandes rouges, le gibier et les fromages.

Suivant les millésimes ce vin est boisé.

Simonnet Philippe 10 route du peu 41110 Chateaueux

Tel: 0254753225 Port: 060194471

<http://www.leperonrocheux.fr/>

<mailto:raisin@cegetel.net>