

Château des Pertonnières



Propriétaires - Vignerons



La “*Cuvée 1512*” est issue de 3 illustres vignes du domaine.

Elle est l’alliance d’une vinification à l’ancienne et de procédés récents :
Immersion totale du chapeau, macération avec contrôle des températures pendant 3 semaines suivies d’un élevage en cuve d’environ 10 mois sont nécessaires pour lui apporter raffinement, finesse et caractère.

La cuvée 1512 sera donc une mise occasionnelle et millésimée.

Mets / Vins : A servir à 14-16°C accompagné de viandes rouges (agneau, bœuf), de viande en sauce, de fromages, ou au cours d’un repas raffiné.

Vieillessement : A boire tout de suite ou d’ici 15 ans.

Protégée dans son écrin de bois, cette bouteille hors norme nous rappelle que la
“*Cuvée 1512*” n’est pas seulement un vin, c’est toute une histoire :

l’émouvant parcours de la famille Dupeuble depuis un demi millénaire...