

Château des Pertonnières



Propriétaires - Vignerons



Notre Cuvée « Sélection Fût de Chêne » est issu de vieilles vignes (50 à 100 ans) et du cépage Gamay à 100 %.

Vinification :

- vinification parcellaire,
- fermentation à température régulée,
- macération longue (8 à 12 jours),
- passage en fût de chêne pendant 1 an.

Caractères :

Robe rouge à reflets rubis, brillante, limpide et beaucoup de larmes. Nez de fruits rouges qui rappellent la groseille et la framboise, et de légères notes épicées comme le poivre.

La bouche ample et agréable révèle des tanins tout en rondeur. Le final est très fruité.

Mets / Vins :

A servir à 13-15°C accompagné de viande en sauce, de cassoulet, de fromages, ou au cours d'un repas raffiné.

Vieillessement :

A boire tout de suite ou d'ici 5 à 8 ans.