



PETIT VERDOT

AOC LISTRAC MEDOC



HISTORIQUE :

Cette cuvée est un hommage au petit verdot. Ce cépage longtemps oublié est mentionné dès 1736 comme « bon, produisant un vin noir excellent ». Typique du Médoc, il est reconnu pour son caractère et ses arômes d'épices, de poivre, de caramel et de réglisse.

Offrant une large palette de saveurs, le Petit Verdot peut se boire jeune afin de profiter de son tempérament racé et épicé ou après quelques années pour savourer ses tanins soyeux et patinés.

TERROIR :

Graves et terre argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

0,7 hectares

ENCEPAGEMENT :

100 % Petit Verdot.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées.

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accordera parfaitement avec des viandes comme le canard, le gibier et des fromages comme le comté.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50 hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.

