



Pierre Folle Rouge

AOC Fiefs Vendéens



Mode de culture

Domaine certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).
Le **label HVE** est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



Vinification

Vendange mécanique, cuvage entre 7 et 10 jours, macération à chaud pendant 24h, température pendant la fermentation 16° à 19°



Cépages dessert.

Pinot noir 10%, Gamay 40%, Cabernet 40% Negrette 10%



Température de service

15-17°C



Dégustation

Robe rouge rubis au reflet violine, nez riche d'arômes de fruits rouges et une jolie finale fraîche caractérise ce vin.
Vin droit et élégant.



Accords met-et-vin

Charcuteries terrines, viandes blanches, poissons en sauce



Garde

1 à 3 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

tessierbrunier@gmail.com – domainedepierrefolle.fr – Tél : 0610608290