



Autrefois Rouge

Negrette



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

100 % Negrette



Température de service

15-17°C



Dégustation

Robe rouge pourpre aux reflets violacés, nez parfumé sur des notes de fruits rouges, réglisse et une pointe de poivre



Accords met-et-vin

Tapas, repas à la plancha, cassoulet et gibier.



Garde

3 à 4 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

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