



Autrefois Rouge



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

Negrette 50 %, Cabernet 20%, Pinot Noir 15%, Gamay 15%



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