



La cuvée de pépé

IGP



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 10 jours, macération à chaud pendant 24h, température pendant la fermentation 16° à 19°. Elevé en fût de chêne français pendant 6 mois.



Cépages

Cabernet franc, Negrette Et Gamay



Température de service

15-17°C



Dégustation

Robe rouge grenat, belle longueur en bouche avec des arômes de fruits rouge, vanillé, légèrement boisé.



Accords met-et-vin

Plats en sauce, pièce du boucher, fromages



Garde

3 à 5 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

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