

PETRU

Rouge - Vin de France





CÉPAGE

100% Sciacarellu



MILLÉSIME

2023



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



ÉLEVAGE

Élevage 12 mois en cuve inox, après fermentation naturelle à 25° sans levurage



TEMPÉRATURE

15°



NEZ

Nez très expressif, avec des arômes de fruits rouges et noirs



PALAIS

Bouche suave. Une attaque souple et un final porté par une élégante trame tannique



ROBE

Belle couleur rouge rubis typique sciaccarellu



GARDE

3 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

13,5°



ACCORDS METS

À réserver sur des viandes rouges grillées ou viandes blanches en sauce comme un veau aux olives, et tous types de fromages



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01) La taille est très courte, l'ébourgeonnage, le palissage et l'effeuillage se font manuellement.



VINIFICATION

Les raisins sont triés et éraflés puis mis en cuve, ils macèrent pendant 15 jours à 25° avec extraction par des pigeages quotidiens.

Après fermentation, le vin est élevé en cuve durant 10 mois avant mise en bouteilles sans ajout de sulfites.

