

Sonia & Vasco Perdigão

“Côté Inverse”

AOP CDR Villages SÉGURET


DOMAINE
LA PERDRIERE




Couleur : Rouge

Cépages : 80% Grenache, 20% Mourvèdre

Age des vignes : En moyenne 50 ans

Surface : 1.7 ha

Rendements : 30 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 12 à 18 mois en foudres de chêne français

Le terroir :

Ce vin est issu d'une parcelle située sur les hauteurs du village de Séguret. Les vignes sont exposées au nord, sur un terroir frais et tardif. La parcelle est entourée de bois et de deux cours d'eau. L'atmosphère y est calme et serein.

Les sols sont argilo-calcaires avec présence de sables gréseux et de marnes.

Méthode de culture :

L'ensemble de l'exploitation est certifiée Agriculture Biologique depuis la récolte 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décavaillonnage au printemps

Un apport de compost est appliqué tout les 3 ans en rotation avec un amendement organique.

Commentaires :

Vin à grande majorité grenache, notre Séguret exprime parfaitement les terroirs d'altitude à matrice calcaire.

Les vieilles vignes de mourvèdre confèrent à ce vin un caractère affirmé et beaucoup de typicité.

Le nez exprime des notes d'épices douces, et de petits fruits rouges et noirs. La finale est fraîche et mentholée.

La bouche est ample, soutenu par la rondeur du grenache. La trame se dessine sur une ossature puissante soulignée en finale par le côté épicé et végétal noble du mourvèdre.



SCEA Famille Perdigão, 280 route du Parandou 84 110 SABLET

Email : contact@domainelaperdriere.fr

Site : www.domainelaperdriere.fr

Tél : +33 (0)4 90 46 94 75 Port : +33 (0) 6 20 98 34 69