

Sonia & Vasco Perdigao



DOMAINE
LA PERDRIERE



“C'est beau là-haut”

AOP CDR Villages SÉGURET

Couleur : Rouge

Cépages : 100% Grenache

Age des vignes : En moyenne 60 ans

Surface : 3 ha

Rendements : 15 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 18 mois en demi-muids de chêne français et en amphores

Le terroir :

Acquisition du domaine en 2014. Ce vignoble se dresse sur le Mont-Bayon à 450 mètres d'altitude. Les vignes sont âgées d'une soixantaine d'année, très bien implantées, les racines puisent en profondeur une force exceptionnelle sur ce sol composé d'éboulis calcaires anciens de gros calibre, de veines de quartz sur un lit d'argiles rouges. Terroir tout en contraste, solaire et frais, porteur d'équilibre et de minéralité où chacune de nos interventions est un défi à la nature.

Méthode de culture :

L'ensemble de 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 :

« *C'est beau là-haut* ». La première impression est lunaire !! Nous sommes ici aux limites du grenache. Il se dit souvent *qu'un cépage se dévoile toujours mieux dans sa limite septentrionale*, cette cuvée l'atteste en lui conférant un caractère atypique. Très coloré, très structuré, ce grenache n'a pas besoin de cépage améliorateur. Il est exubérant, puissant et chaleureux. Il puise son équilibre dans la minéralité très angulaire des calcaires et des quartz. Ce vin de vieilles vignes est racé et bâti pour la garde.



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