

LE PECH DE NEYRAT

AOC Pècharmant



Assemblage

25% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot - 25% Cabernet franc
25% Malbec

Vignoble

Le vignoble est implanté sur des côteaux argilo-calcaire, idéalement exposés sur la rive droite de la Dordogne.

Au Nord-Est du Bergerac, l'appellation Pècharmant est une colline « Pech », couverte de vignes.

La personnalité de ce vin rouge s'explique en partie par son terroir, typique de l'appellation Pècharmant, composé de sables et graviers du Périgord qui renferment en profondeur une couche d'argile ferrugineuse appelée « Tran ».

Vinification et élevage

La vendange égrappée et foulée macère en cuves pendant quatre semaines à 28°C environ. Un cycle quotidien de deux remontages est réalisé au cours de la fermentation.

L'exposition privilégiée, et le travail rigoureux, nous permettent de vous offrir un vin tout en rondeur, d'une grande intensité aromatique.

Dégustation

Le Pech de Neyrat, révèle un bouquet de fruits rouges au nez, un potentiel qui se confirme en bouche par des notes de cassis et de sous-bois avec une attaque suave et charpentée et des fragrances vanillées et épicées sur la longueur.

Gastronomie

Ce vin rouge intense et profond accompagnera à merveille les terrines, les viandes rouges, les confits, les magrets, le cassoulet, les volailles grillées ou en sauce, ainsi que de nombreux fromages.

Son potentiel de garde est de 8 à 10 ans.

VIGNOBLES
DUBARD

