



Château Les Farcies du Pech'

AOC PECHARMANT ROUGE 2009



Assemblage

30% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot – 20% Cabernet franc - 20% Malbec

Vignoble

Le vignoble, établi autour d'une chartreuse du XVIII^{ème} siècle, compte 10 ha de vignes de 20 ans d'âge en moyenne. La personnalité de ce vin rouge s'explique en partie par son terroir, typique de l'appellation Pécharmant, composé de sables et graviers du Périgord qui renferment en profondeur une couche d'argile ferrugineuse appelée « Tran ». L'alternance un rang sur deux du travail du sol et de l'enherbement traduit la recherche d'un équilibre hydrique naturel et optimal. L'effeuillage côté soleil levant et la recherche d'une surface foliaire importante favorisent à la fois la maturation phénolique et un bon état sanitaire. Le rendement n'excède pas 45 hL/ha.

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. Un délestage intervient également dans son premier tiers, de façon à augmenter l'extraction du potentiel phénolique.

Dégustation

Les cépages cabernets communiquent au château Les Farcies du Pech' un nez complexe, où se mêlent harmonieusement des notes de café, de tabac, de cannelle et de poivre noir. Le Malbec renforce ces notes épicées et le Merlot apporte les petits fruits rouges. Ce millésime 2009 est d'une grande richesse avec des tanins mûrs et soyeux qui en font une bouteille prête à ouvrir mais avec un très bon potentiel de garde.

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 10 à 15 ans.