

PIERRE À FEU



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME

80 % CABERNET FRANC - 20 % CABERNET SAUVIGNON



Les oxydes de fer présents dans les sols de la Pierre à Feu distinguent cette cuvée des autres.

PRODUCTION

Vignes âgées de 30 ans.

Sols : calcaires à silex du Jurassique.

Vendanges manuelles sur 2 parcelles

VINIFICATION

Cofermentation Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon, macération de 3 semaines,

Encuvage sans soufre, macération de 6 jours en infusion, vinification naturelle

Élevage de 12 mois en barriques de 2 vins, puis 4 mois de mise en masse en cuve béton.

Ajout de 20 à 30 mg de soufre à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis foncé.

Le nez évolue vers l'écorce de sureau.

En bouche, le vin est ferme, d'une très belle acidité et très élané. Les tannins présents sont légèrement anguleux, fin mais stricte.

C'est un vin de gastronomie !

DÉGUSTATION ET GARDE

12-14° 10 ans et +

Pas de carafage

ACCORDS METS-VINS

Souris d'agneau confite à l'ail

Ris de veau

Risotto aux morilles

Paleron grillé à la plancha

Dahl de lentilles au curry