

LES CAILLOUX D'EULALIE DOMAINE DE L'EFFRAIE



APPELLATION : I.G.P. Périgord

MILLÉSIME : 2019

CÉPAGES : Merlot 100%

DEGRE : 13%

ORIGINE ET TERROIR : Les raisins, vendangés à la main, sont issus d'une unique parcelle située à Saint-Aulaye, à l'Ouest du Périgord. Le domaine n'est pas certifié en agriculture biologique mais n'utilise que des purins de plantes, de préle notamment, et de la bouillie bordelaise comme traitement. Le sol est argilo-sableux avec des graves en surface et beaucoup de silex.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification douce par remontages et pigeages manuels en cuve inox. L'élevage s'est déroulé à 100% en fûts pendant 18 mois.

DEGUSTATION : La robe est soutenue, le nez est fin et aromatique, sur le fruit rouge et l'élevage noble. La bouche est longue et élégante, portée par une fine trame tanique.

POTENTIEL DE GARDE : 8-10 ans