

LES CAILLOUX D'EULALIE DOMAINE DE L'EFFRAIE



APPELLATION : I.G.P. Périgord

MILLÉSIME : 2020

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 prêle notamment, et de la bouillie bordelaise comme traitement. Le sol est argilo-sableux avec des graves en surface et beaucoup de silex.

MILLESIME : Le millésime 2020 est un millésime chaud mais plutôt équilibré. Les vignes n'ont pas gelé début Avril. La fin de printemps et l'été ont très chaud mais quelques pluies sont tout de même tombées permettant une bonne maturité phénolique des raisins.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification douce par remontages, surtout en de fermentation, et pigeages manuels en cuve inox. L'infusion du marc dure un mois environ. L'élevage se déroule en fûts pendant 18 mois.

POTENTIEL DE GARDE : 8-10 ans

