



Château
CURTON
LA PERRIERE

LA PERRIERE - LES ARGILES

BORDEAUX ROUGE - MILLESIME 2020

Cette cuvée, élevée en amphores, est issue d'une sélection intra-parcellaire sur les meilleures argiles de la propriété.



ÂGE ET SURFACE DES VIGNES

47 ans / 75 ares



CÉPAGE ET TERROIR

100 % Merlot

Rare mélange d'argile et de graves, unique dans le secteur.



DEGRÉ ALCOOLIQUE

15 %



MÉTHODES CULTURALES

Les travaux manuels sont privilégiés : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage et vendanges.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Extraction lente et progressive en marc immergé pendant 4 à 5 semaines.

Peu d'opérations mécaniques afin d'obtenir un vin à la fois puissant et fin.

Élevage en amphores en grès de 1000 et 1200 litres pendant 15 mois sans soutirage.



CERTIFICATION

Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale.



DÉGUSTATION

- Robe intense et profonde.
- Nez dominé par le fruit noir (mûre et myrtille).
- La bouche est dense avec une trame tannique serrée, mais soyeuse et gourmande.



ACCORD METS/VINS

À savourer sur des tapas, une viande rouge ou du fromage.

Jérôme Falguyret Château Curton la Perrière - 1 La Perrière, 33420 Jugazan
contact@curton-la-perriere.com | www.curton-la-perriere.com
tél. 06 14 33 21 81 | Siret : 412 835 779 000 15

JÉRÔME FALGUEYRET
VIGNERON

