

Pierre Jautrou

Cuvée

Vieilles Vignes



La cuvée Vieilles Vignes est issue d'une sélection parcellaire

- Cabernet franc 100 %
- Vigne de plus de 60 ans sur un grand terroir argilo-calcaire qui produit un vin d'une grande puissance et d'une très belle complexité. Conduite en agriculture raisonnée labellisée HVE3, rendement moyen 35 hl/ha
- La vendange manuelle permet de préserver et de trier le raisin. Fermentation traditionnelle d'environ 30 jours pour extraire avec finesse les tanins
- Robe grenat très profond, nez de fruits noirs et d'épices qui se dégagent à l'aération. Arômes puissants sur des tanins fins
- Servir autour de 16°C. Il accompagne remarquablement les viandes rouges, viandes marinées et fromages
- Très grande garde de 5 à 15 ans selon millésime

