PUISSANT BOISÉ

PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU LE CHARMEIL

AOC Pécharmant - Rouge

SITUATION

Le mot Pech signiferait colline en patois. Le goût incomparable du Pécharmant vient de la particularité de son sol fait de sables et graviers du Périgord, qui renferme en profondeur une couche d'argile ferrugineuse appelée "Tran". Né au XIe siècle, il est le plus ancien vignoble de la région de Bergerac. Connu comme le vin le plus réputé de la Dordogne et classé AOC depuis 1936, Il produit près de 15 000 hectolitres du vin rouge, sur les communes de Bergerac, Creysse et Lembras. Le Pécharmant est un vin de garde de grande typicité, au charme puissant, et de grande intensité aromatique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Compter environ 3 semaines pour obtenir un vin de belle structure, tout en rondeur. Fermentation malolactique. Elevage sous bois d'une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%

ACCORDS GOURMANDS

Le Pécharmant est naturellement destiné à la garde au moins 3 ans. On le déguste avec des viandes rôties agrémentées d'une poêlée de cèpes.

DÉGUSTATION

Haut de gamme du vignoble Bergeracois, le Pécharmant revêt une robe grenat profond. Le nez est marqué par des arômes de fruits rouges mûrs (framboise et groseille), de vanille et de sous-bois. L'attaque franche est suivie d'une bouche à la matière puissante, dense et profonde. On retrouve en finale des notes de réglisse.

Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.