

DEPUIS



1828

Vignobles M&J Perromat



Domaine de Cabirol

AOC Bordeaux Rouge



Histoire du vignoble

Ce vignoble appartient à la famille Perromat depuis 1828. Les frères Jacques et Guillaume Perromat exploitent le domaine avec la tradition et le savoir faire transmis depuis 6 générations.

Le vignoble est situé sur la commune de La Sauve-Majeure dans la périphérie bordelaise.

L'âge moyen de nos vignes est de 15 ans. La superficie est de 9 ha.

Dans un souci de qualité, nous avons préféré augmenter la densité de plantation à 4500 pieds/ha pour un faible rendement de 50 hl/ha.

Terroir

Le vignoble se situe sur de hautes terres, entaillées par de nombreux cours d'eau qui ont formé des coteaux. La vigne trouve en « Entre Deux Mers » l'environnement idéal avec toutes sortes d'expositions favorables, des sols à prédominance argileuse, bercée par la douceur du climat océanique.

Assemblage

Cette cuvée est née de l'assemblage de 40% de Merlot, 40% de Cabernet Sauvignon et 20% de Cabernet Franc.

Vinification

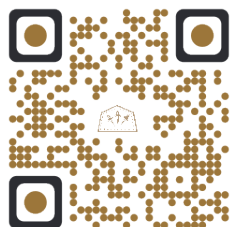
Vendanges manuelles, éraflage partiel pour éviter les goûts végétaux et tanins trop prononcés, cuvaision entre 15 et 20 jours pour préserver la fraîcheur ainsi que l'intensité aromatique.

L'élevage se fait en cuve inox pendant 12 mois pour garder l'expression aromatique.

Dégustation

« Ce vin issu de l'appellation contrôlée de Bordeaux est caractérisé par une robe sombre et brillante, des arômes de fruits rouges très mûrs présents au nez et en bouche. Les tanins sont souples et très bien fondus en bouche. Belle persistance en bouche. » Jacques et Guillaume Perromat, œnologues des Vignobles Perromat.

Servir à 16/18°C pour agrémenter votre charcuterie, des viandes rouges, grillades, et tout particulièrement de veau en ratatouille.



Château d'Armajan des Ormes - 33210 PREIGNAC

Tél. +33 5 56 62 35 78 Fax. +33 5 56 63 21 55

@ mjperromat@mjperromat.com / www.mjperromat.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.