



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# NOBLESSE

PECHARMANT



## LE VIGNOBLE

Le mot Pech signifierait colline en patois. Le goût incomparable du Pecharmant 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 XI<sup>e</sup> 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 Pecharmant est un vin de garde de grande typicité, au charme puissant, et de grande intensité aromatique.

## LA VINIFICATION ET L'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

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



### ACCORDS

Le Pecharmant 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 Pecharmant 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.  $\mu$

