



MARQUISAT LA PÉROUSE

Vin BIO et BIODYNAMIQUE (Demeter)

Appellation : Vin de France

Terroir : argilo-calcaire, vignes cultivées en biodynamie depuis 2013

Cépages : Merlot 100%

Surface vignoble : 10 hectares

Travail : en biodynamie dans le respect des cycles naturels et du calendrier lunaire. Structure en biotope (animaux, agroforesterie, respect de la biodiversité)

Vendanges : manuelles et mécaniques

Vinification : traditionnelle en cuves enterrées avec des levures indigènes. Un minimum d'intrants pour être le plus naturel possible (faible dose de soufre)

Élevage : 80% en cuve souterraine et 20% en fût de chêne pendant 15 mois

Dégustation

Belle robe d'un rouge rubis foncé. Le nez est marqué par des arômes de feuillus et plus subtilement de végétaux. La bouche est concentrée, on sent qu'il y a de la matière le tout est quand même enveloppé par des arômes de fruits mûrs. Bonne persistance en finale qui atteste une récolte maîtrisée et un raisin récolté à maturité. Et toujours cette pureté, cette droiture que l'on retrouve dans les vins de cette propriété.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viande rouge, fromages, charcuterie.

Origine

Ce vignoble de 10Ha n'a jamais connu le moindre apport de pesticides, ni d'engrais chimique depuis sa création. Jean-François Lévrier conduit son exploitation avec le plus d'auto-suffisance possible (recours aux animaux pour travailler et entretenir les sols, usage de plantes locales). Situé dans le Bourg/Blaye, ce vin 100% merlot sort des «standards» que l'on connaît à Bordeaux. C'est une pépite, un petit bijou de vin authentique avec des vinifications entièrement naturelles et très peu d'ajout en soufre.

