



Vallm.



DOMAINE des PERCHÉS

Rù 2023

Vin de France

Inspiré par l'ancien terme français "ru", signifiant petite rivière, ce vin unique élevé dans une amphore incarne l'essence d'une vinification authentique de tradition en grappes entières, en macération. Sa fraîcheur et son élégance en font le compagnon parfait pour un apéritif d'été. Sublimez votre table en l'accompagnant de fromages bleus, de charcuteries fines, de poissons grillés savoureux ou d'une tarte aux fruits, notamment à la poire. Une véritable ode à la tradition et au plaisir des sens.

ASSEMBLAGE

100 % Sémillon

TERROIR

Argilo-limoneux

NOTES DE DÉGUSTATION

Laissez-vous transporter par ce vin juteux et authentique, un véritable concentré de caractère. Ses arômes captivants mêlent des notes de pin, l'intensité de l'orange amère et de l'abricot sec, et des touches subtiles d'eucalyptus et de menthe. Une pointe de poivre blanc vient parfaire cette expérience unique en bouche.

ÉLEVAGE

6 mois en amphore – 2 mois en inox

« Nous avons récolté à la main 250 pieds de vignes de Sémillon avant les premiers stades de développement du Botrytis. Ces raisins ont été fermentés en grappes entières dans une amphore, avec 30 % des fruits écrasés au pied. La macération a duré 220 jours en infusion, avec des remontages manuels occasionnels. »

