



📖 La première parcelle d' Abouriou noir , a été plantée en 1976 par Pierre VIAUD, père de Jean Luc. Ce cépage, originaire du sud-ouest, a été retenu par le domaine, pour son caractère original. Ses baies sont riches en anthocyanes. Par pressurage direct, qui va permettre d'obtenir une couleur rose vive. Sa palette aromatique développe toute une gamme de fruits rouges et noirs.

Superficie : **48 ares**

Cépage : **Abouriou noir**

Age : **15 à 33 ans**

Terroir : ➤ **Coteaux**

➤ Sol sableux peu profond sur **micaschistes**



✂ Les parcelles d'Abouriou sont conduites en taille courte et longue.

✂ Récolte mécanique

✂ pressurage direct, qui va permettre d'obtenir une couleur rose vive

✂ Débourage d'une durée de 12 à 18 heures et filtration des bourbes

✂ Fermentation alcoolique à 18- 20 °C

✂ gazéification pour préserver la fraîcheur de sa couleur et de ses arômes

✂ cette cuvée vous assure **un moment convivial à l'apéritif** par :

- son nom

- sa couleur rose vif

- ses arômes rappelant un cocktail de fruits rouges

- ses bulles fines, sa rondeur et sa fraîcheur

