



Perles

Domaine de Saint Just



L'Ardoisier

Méthode traditionnelle Rouge

Cabernet Sauvignon

L'élaboration de ce «méthode traditionnelle» provient de raisins égrappés et mis à macérer pendant une dizaine de jours afin d'obtenir une belle robe rubis.

La fermentation malolactique fait suite à la fermentation alcoolique. Le vin est alors mis en bouteille où il effectuera la prise de mousse. Il restera 2 ou 3 ans sur latte et sera dégorgé 5 à 6 mois avant la mise en vente.

Une longue période sur ses lies accroît les parfums de fruits rouges (cerise, framboise, mûre).



Terroirs : Argile calcaire et grès et silice

Garde : 2 ans