

*Millésime 2020: ** Guide Hachette 2024 - Médaille d'Or Concours de Paris 2023*

- Appellation : Pécharmant
- Région : Périgord
- Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Rendement : 45hl/ha
- Vinifications : Vendange machine personnelle ; Vinification par parcelle ; Macérations de 4 à 6 semaines en cuve ; Remontages en début de fermentation.
- Élevage : Assemblage puis élevage d'un an en barriques (de 1 à 4 vins) ; Collage et légère filtration avant mise en bouteille.
- Dégustation : Vin d'une grande typicité, marqué par le fruit et la finesse de ses tannins. Vieilli en barriques pendant 12 mois, il se marie agréablement avec les viandes rouges, gibiers et fromages.
- Temps de garde : 5 ans et plus.