

*Médaille d'Argent Concours de Paris 2025*

- Appellation : Pécharmant
- Région : Périgord
- Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Rendement : 35hl/ha
- Travail de la vigne : Cette cuvée spéciale est le résultat de la sélection des meilleurs terroirs de la propriété avec des vignes d'une moyenne d'âge de 20 ans. Toutes les parcelles de cette cuvée sont enherbées et un soin particulier est apporté à l'effeuillage (manuel) et l'éclaircissage.
- Vinifications : Vendange machine personnelle ; Vinification par parcelle ; Macérations de 4 à 6 semaines en cuve ; Remontages en début de fermentation.
- Élevage : Assemblage puis élevage 18 mois en barriques (30% barriques neuves et 70% barrique d'un vin) ; Collage et légère filtration avant mise en bouteille.
- Dégustation : La Folly agrémentera vos magrets de canard, cèpes et confits ou encore de l'agneau.
- Temps de garde : 8 ans