

<http://www.pays-de-bergerac.com/vins/domaine-des-costes/pecharmant.asp>

Domaine des Costes

Accueil Pécharmant Rosé Contact



La propriété est située à Bergerac, une des quatre communes pouvant produire des vins de l'appellation Pécharmant (Saint Sauveur, Lembras et Creysse) C'est le seul vignoble produisant **exclusivement des vins rouges** et il s'étend sur environ 600 ha en production.

Il se caractérise par des sols particuliers composés de **graves** et d'un sous-sol propice à l'élaboration de vins rouges puisqu'il se compose d'**argile ferrugineuse**.

Superficie de l'exploitation : 12.12 ha.

Densité : 3300 et 5000 pieds/ha

Age moyen du vignoble : 30 ans.

Sol et sous-sol : sol composé de graves et sous-sol d'argile ferrugineuse appelé le "tran".

Encépagement : Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%, Merlot Noir 30%.

Vendanges : mécaniques et manuelles.

Durée de cuvaison : cinq semaines environ.

Élevage : cuve, barriques neuves 50%, barriques 1 vins 50%. Séjour: 12 à 18 mois.

Dégustation :

Les différences entre nos cuvées proviennent de l'âge des vignes et des sols dont les raisins sont issus. Cependant une homogénéité sur l'ensemble des cuvées du domaine existe et notamment au niveau aromatique.

Les **arômes de fruits** sont toujours présents et intenses et c'est ce qui fait la réputation du Domaine des Costes.

En bouche, la structure est élégante avec toujours des **tanins très soyeux**.

C'est un vin au féminin.

La propriété est présente dans de **nombreux guides** et récompensée régulièrement dans les **concours** ; la qualité de nos produits est reconnue.

Les vins sont disponibles à la propriété, chez les cavistes et vous pourrez le déguster sur de nombreuses tables de restaurant.

*Prova da safra 2008 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*