



PIERRE NOIRE PARADISIO



Pierre Noire est un 100% Cabernet Franc, récolté à la main, sur des vignes de plus de 20 ans, dont les racines exploitent au mieux notre beau terroir de schistes, sur la rive gauche du Layon. La récolte se fait alors que la maturité des tanins est au maximum, sans perdre le fruit gourmand qui caractérise les vins de la Viaudière. Nous laissons la fermentation et la macération des raisins se faire naturellement, non sans avoir veillé à réguler les températures. S'en suivra un pressurage tendre puis un élevage pendant un peu plus de 12 mois en barriques de chêne français de Haute Futaie pour bénéficier d'une douce micro-oxygénation.

Ce vin sera à servir à température ambiante, est à ouvrir dans l'idéal quelques heures avant de le boire pour qu'il soit au mieux de son expression. Les tanins sont tendres mais amples soutenus par des notes de fruits mûrs allant de la cerise Burlat, à la prune avec des notes de vanille. Idéal sur une belle côte de bœuf, un plateau de fromages expressifs ou encore un feuilleté de marron, courge butternut et sauce brune.

This 100% Cabernet Franc wine is hand-harvested from vines that are more than 20 years old. The deep roots these vines have developed make the most out of the schist soil upon which they are grown. We pick only when the tannins are at full maturity and in balance with the luscious fruit that characterizes all the wines from Château de la Viaudière. Fermentation and maceration is temperature-controlled but allowed to proceed naturally. Slow pressing and ageing for over 12 months in French oak barrels ensure a wine that is round with generous fruit and solid structure.

Best served at a cool room temperature, we recommend opening a few hours before drinking to allow the wine to breathe and come into its own. On the palate, hints of vanilla and notes of dark cherry and plum are supported by soft structured tannins. This is the ideal accompaniment to steak, strong cheeses, or roasted vegetables in gravy.

Rendement : 45 Hl/Ha
Cépage : Cabernet Franc
Vinification : Récolte manuelle / Vinification en barriques chêne français
Alcool : 12,80 % vol.
Garde moyenne : 8 ans. Plein équilibre vers 3/4 ans
Température de service : 19°C

Maximum yield : 45 Hl/Ha
Varietal : Cabernet Franc
Wine-making : Hand-harvested / Vinified in French oak barrels
Alcohol : 12.8% ABV
Ageing potential : 8-10 years.
Fully balanced after 4 years
Recommended serving temperature: 66°F (19°C)

