



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES

LA PETITE QUILLE
BORDEAUX CLAIRET
2024



LA QUILLE est née tout naturellement, elle inspire confiance, c'est la bouteille que l'on est heureux de découvrir spontanément, une évidence, un bon vin de Graves, celui des amis, des moments tout simples, de la gourmandise. Les premières QUILLES sont rouges et blanches, elles s'installent sur les tables les plus joyeuses de Paris et de Bordeaux et font depuis leur chemin, de bouche à oreille, de table en table. La QUILLE rose vient enrichir la collection en 2017.

Commentaire de dégustation :

Une robe vive et brillante aux couleurs Ruby, et aux teintes grenadines. Le nez est très expressif sur les fruits rouges frais, la bouche est gourmande aux arômes de fraises des bois, de groseilles et de framboises.
Un vin d'un joli équilibre et d'une belle longueur.



Vignoble

Assemblage : 100% Cabernet-Sauvignon

Couleur : Rouge

Appellation : Graves

Commune : Cérons

Conduite du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)

Types de sols : Argilo-calcaire, sablo-argileux

Techniques de vinification

Vinification : Macération pré-fermentaire dans le pressoir pendant 48 heures.

Pressurage en douceur par paliers puis débouillage fin et précis.

Fermentation en cuves inox thermo-régulées puis soutirage.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 12%