

La Réserve des Caillouteux

Assemblage de Côt ou Malbec et de Cabernet Franc

Les caillouteux sont nos ancêtres, ils effectuaient au quotidien un dur labeur. Ils extrayaient d'abord des "chailloux" (gros silex) de puits profonds (jusqu'à 8 mètres de profondeur) à la lueur d'une bougie. Ensuite devant leur demeure, à l'aide d'outils spéciaux, ils taillaient les silex, pour en faire des pierres à feu utilisées par l'armée Napoléonienne. La réserve des caillouteux est donc un vin typique de notre terroir, issu d'un mariage de côt et de cabernet franc. Il fermente pendant 20 à 25 jours, puis début décembre, il est mis en barriques de chêne (10 % de barriques neuves tous les 2 ans, chêne Français, originaire des Forêts du centre de la France) Les arômes sont à la fois puissants et fins, ils persistent bien en bouche, son boisé est bien fondu. Il s'accommode parfaitement avec un gibier. L'élevage dure 12 mois avant la mise en bouteilles, c'est un vin de semi garde (5 à 10 ans).



Terroir : Argile à silex

Vignes : 25 à 30 ans

Rendement : 45 à 50 hls par hectare

Culture : Raisonnée, enherbement entre rangs, effeuillage total sur les deux faces

Pas d'engrais chimiques et pas de traitement anti botrytis.