

VIN DE FRANCE

« LES JARDINS » 2024

Château Perray Jouannet



Situation : Situé tout près de l'appellation Bonnezeaux, le Château Perray-Jouannet, bâti sous Napoléon III, est un voisin direct de la ferme de la Sansonnière de Mark et Martial Angéli. Le vigneron, Rémi Pivert, Angevin d'origine, a débuté dans le négoce du vin bordelais avant de revenir en 2018 à Chavagnes où son père cultivait 20 hectares de vignes. Suite à une formation (BTS viti-oeno) à Montreuil-Bellay, Rémi Pivert a repris en 2020 le domaine familial et converti le vignoble à l'agriculture biologique. Il s'est concentré sur les meilleurs terroirs dont il disposait pour vinifier plusieurs cuvées de blancs mais

aussi de rouges (environ 7 hectares) et proposer environ 6 hectares de raisins à la vente à de petits négociants bio.

Encépagement : Gamay, Grolleau noir, Cabernet Franc

Terroir : Argilo-Graveleux

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2028

Observations : Le nez est expressif et frais, marqué par des arômes de fruits rouges croquants comme la cerise, la framboise et la groseille, accompagnés de notes de poivre et d'une touche légèrement végétale. En bouche, l'attaque est souple et fruitée. La matière est fine, avec des tanins présents mais délicats. Le vin développe des saveurs de fruits rouges mûrs, de prune fraîche et d'épices douces, soutenues par une belle fraîcheur. La finale est équilibrée, légèrement saline, avec une agréable persistance aromatique.

Quelques accords : Jambon persillé, Poulet fermier, Tartare de bœuf, Andouillette grillée, Burger maison...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com