



📖 Le cépage Pinot noir berligou, sélection nantaise de la variété bourguignonne Pinot noir a été planté au domaine Jean Luc VIAUD en mai 2016. Les premières bouteilles sont commercialisées en octobre 2019.

Superficie : 70 ares

Cépage : Berligou

Age : 3 à 4 ans

Terroir : ➤ sommet de butte

➤ Sol sableux peu profond sur micaschistes

👉 Ce cépage demande beaucoup d'attention à la vigne. En effet, il a tendance à vouloir produire beaucoup de rameaux et de grappes. Nous l'**apprivoisons** en dédoublant ou supprimant les rameaux excédentaires



👉 Des contrôles de maturité réguliers permettent de décider d'une date de vendange optimale. La récolte mécanique permet de récolter dans les plus brefs délais les raisins à leur maturité idéale.

👉 La vinification se déroule **sans sulfitage**. Une **macération pelliculaire** raisonnée de 8 à 10 jours permet d'extraire les tanins et la couleur de la pellicule.

👉 Un **Élevage en fût** de quelques mois stabilise la couleur et affine les tanins

👉 La cuvée Berligou affirme son caractère par sa robe rouge relativement sombre, **ses arômes fruités et épicés et sa trame tannique soutenue**. Testez-le avec des belles pièces de bœuf ou des fromages à pâte molle ou persillée ou des recettes telles que langues de bœuf sauce mère ou piquante.