



# GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947



## NOTES DE DÉGUSTATION

*Elaborées à la propriété, selon des méthodes ancestrales naturelles et vieilles dans nos caves. Elles vous étonneront par la finesse de leurs bulles et la qualité de leurs arômes.*

## DOMAINE PATRICE COLIN LES PERLES D'ANNE SOPHIE



### ● Pétillant blanc

L'origine de la ferme agricole remonte à 1735. Le Domaine aujourd'hui compte 28 hectares de vignes dont 10 hectares en Pineau d'Aunis, 10 hectares en Chenin, 2,5 hectares de Pinot Noir, 2 hectares de Cabernet Franc 2 hectares de Gamay et 1,5 hectares de Chardonnay.

L'originalité est apportée par les silex de la Vallée du Loir et le sous-sol argilo-calcaire, de plus le vignoble, étant situé dans les sinuosités du Loir, bénéficie d'un micro-climat très favorable avec peu de pluie et un ensoleillement idéal grâce à une belle exposition.

## INFOS TECHNIQUES

**APPELLATION** Côteaux du Vendômois

**SURFACE PLANTÉE** 28 hectares

**ASSEMBLAGE TYPE**

- 60% Chenin
- 10% Chardonnay
- 30% Pineau d'Aunis

### VIGNES

20-25 ans. Le choix du travail des sols a toujours été une réalité sur le Domaine afin de nourrir le sol, l'aérer et favoriser une vie microbienne intense. La vigne puise ses éléments minéraux en profondeur et exprime ainsi au mieux son terroir. La conduite en agriculture biologique coule de source pour favoriser l'équilibre et la diversité végétale sur le sol.

**LES VENDANGES** Manuelles

**CENOLOGUE** Patrice Colin

### VINIFICATION

Fermentation naturelle, mise en bouteille aux vendanges, remuage au fût et à mesure des ventes, tout élaboré au domaine selon la méthode Champenoise.

**ELEVAGE** Pétillant naturel, fermentation en bouteille.

**PRODUCTION** 15 000 Bouteilles  
**DEGRÉ INDICATIF** 12 % vol.  
**OBTURATEUR** Bouchon de liège  
**CONDITIONNEMENT** Cartons de 12 ou de 6 bouteilles