

# l'inattendu

vendange d'un jour

HAUT-MÉDOC

2019



En appellation Haut-Médoc, six cépages sont autorisés : le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Malbec, le Petit Verdot et la Carménère. Notre parcelle de 4 hectares située sur la commune de Cussac au lieu-dit « Bois de l'Eglise » est composée des cinq premiers cépages cités plantés sur un sol de graves fines drainantes.

Habituellement vendangée sur une période de trois semaines du fait des maturités différentes entre chaque cépage, cette parcelle a été ramassée en totalité sur une seule journée grâce à un climat extrêmement favorable à la maturité des raisins tous cépages confondus.

L'occasion nous était offerte de tester en Médoc cette expérience unique inspirée de la longue histoire des vins antiques : mélanger les cépages d'un même terroir et les assembler dans une cuve unique de vinification.

Improbable et inattendu ! Un pari osé, porté par la recherche de diversité dans une autre expression de l'assemblage où l'homme s'efface au profit du terroir.

L'inattendu se destine aux personnes curieuses de nouvelles expériences gustatives ..... et d'innovations culturelles.



## VENDANGES

2 octobre 2019



## ASSEMBLAGE FINAL

Merlot 22%,  
Cabernet Sauvignon 45%,  
Cabernet Franc 4%,  
Malbec 10%,  
Petit Verdot 19%



## VINIFICATION/ELEVAGE

Vinification traditionnelle en cuve à basse température, extraction raisonnée des tanins et élevage en barriques pendant 12 mois.



## MÉDAILLES / RÉCOMPENSES

- Bettane & Desserave Prix Plaisir : médaille d'Or



## NOTES DE DEGUSTATION

Couleur rubis foncé d'une grande profondeur. Un bouquet de fleurs (Violettes) et un panier de fruits dans le verre. Se remarque par sa belle rondeur en milieu de bouche. Belle tension de la structure avec un très joli grain de tanins. Inattendu et durable !

Domaine Perganson compte parmi les vignobles responsables du groupe Vignobles de Larose