

**Jacky Blot**  
**Domaine de la Butte**  
**2008**  
**Perrières**

***Appellation***  
***Bourgueil***

***Encépagement***

100 % Cabernet franc.  
Moyenne d'âge des vignes : 30 ans.

***Sol***

Argile sur coteau calcaire.  
Parcelle de 0,8 ha, à l'est du Domaine sur une croupe.  
Légère pente plein sud.  
Le calcaire du turonien est ici recouvert d'une fine couche argileuse.

***Conduite de la vigne***

Taille guyot simple.  
Maîtrise du rendement avant la fleur.  
Vignes labourées.

***Vendanges***

Manuelles.  
Vendange triée sur tables au bout des rangs.  
Transport de la vendange en caisses.

***Rendement***

20 hectolitres / hectare.

***Vinification***

Eraflage, fermentation en cuves bois.  
Pas de levurage, pas de chaptalisation.  
Pigeage journalier pendant 10 jours.  
Remontages.  
Cuvaision de 3 semaines.  
Fermentation malolactique en cuves bois.

***Elevage***

20% barriques neuves  
40% barriques 1 vin  
40% barriques 2 vins  
Mise en bouteilles en novembre 2009, sans filtration ni collage

***Impressions***

Perrières en terme de structure est pratiquement identique à Mi-Pente, ces deux cuvées proviennent de la même veine géologique de milieu de coteau.  
Ce vin pourra grâce à sa souplesse s'apprécier rapidement. Son aspect charnu sans rigueur tannique le rend gourmand.

***Service***

La structure du vin demande aujourd'hui une aération d'une dizaine d'heures.  
Possibilité de conservation 8 à 10 ans.  
Température de service 16°.

***Accords Mets & Vins***

Très beaux accords avec toutes sortes de viandes un peu gouteuses ou mijotées : bœuf, agneau, etc...