

Nos vins

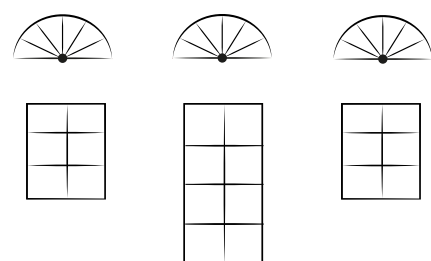
Les différences entre nos cuvées de vins de Pécharmant viennent de l'âge des vignes et des sols dont les raisins sont issus. Nous mettons en avant une homogénéité sur l'ensemble des cuvées du domaine et notamment au point de vue des arômes.

Un vin bio exceptionnel

En bouche, la structure de nos vins est à la fois subtile, élégante et se démarque par des tanins très soyeux. Retrouvez nos références directement à la propriété et chez les meilleurs cavistes.

Vous pouvez également commander en ligne sur notre site Internet ou en nous contactant par téléphone.





Cuvée élevée en fût 2018



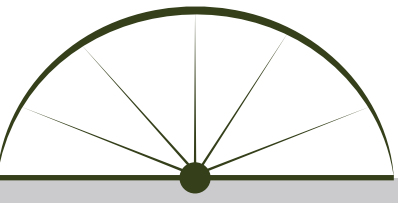
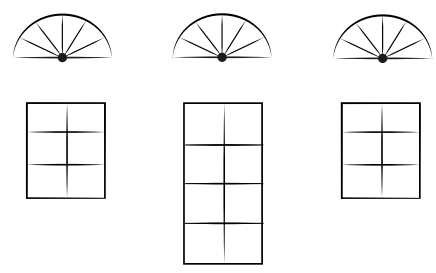
Le cœur même de nos cuvées... c'est à la fois la finesse, l'élégance, la concentration et l'expression parfaite de nos meilleurs terroirs. Chaque cépage récolté à parfaite maturité est vinifié afin d'exprimer le meilleur de la qualité du raisin, tant en aromatique qu'en structure. Vient ensuite un élevage d'une année en barriques et en foudres de 22h pour affiner la structure, stabiliser la matière et la couleur et apporter la complexité aromatique.

▲
2010
2016
2018
2019
2020
▼



29,50 €

[AJOUTER AU PANIER](#)



Nos cavistes

Dordogne (24)

Bio vergt (Vergt)

Cave Larégnère (Creysse)

Daniaud Vins (Ribérac)

Intercaves (Bergerac)

Julien de Savignac (Brantôme)

Julien de Savignac (Le Bugue)

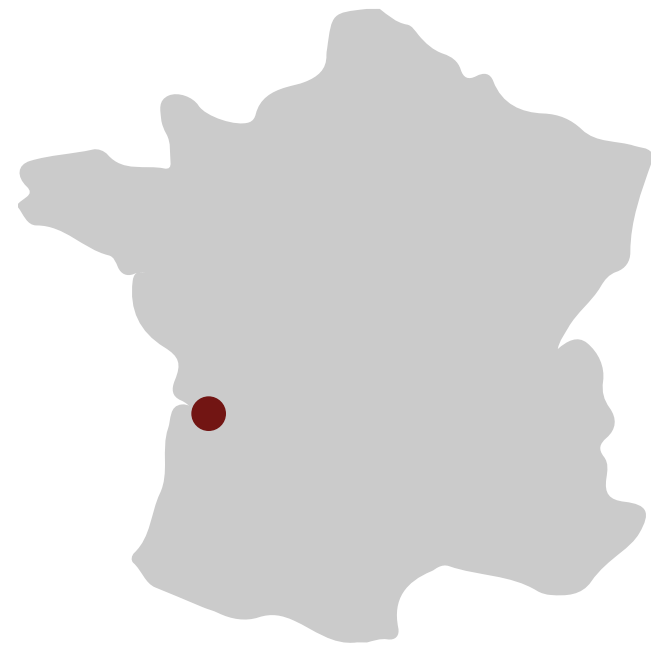
Julien de Savignac (Périgueux)

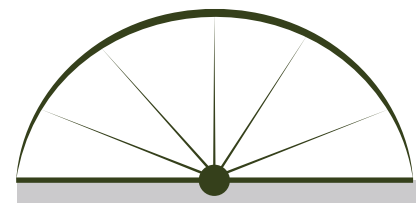
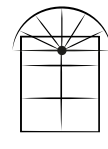
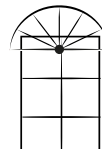
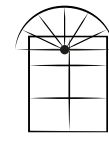
Julien de Savignac (Sarlac)

La Cav'Epicerie (Mareuil)

Les terrasses du Périgord (Sarlac)

Wine Caroline (Beynac)





Visiter le Domaine

Dégustation de vin



Installez-vous et dégustez nos meilleures cuvées, réalisées avec passion et amour par nos vignobles. Nos experts se feront un plaisir de répondre à toutes vos questions en vous fournissant leur savoir, et vous donneront leurs meilleurs conseils pour une dégustation réussie.

[En savoir plus](#)

[RÉSERVER](#)

Visite du domaine



Avant d'être stocké dans les chais, il faut d'abord produire des raisons de qualité, grâce à la culture de la vigne. Très prisée et pleine de défis, la culture de la vigne n'est pas chose facile. Lors de la visite de nos vignes, nous vous expliquons tous les enjeux et défis que comporte cette étape.

[En savoir plus](#)

[RÉSERVER](#)

Visite du chai



Les chais sont l'endroit où se déroule la vinification. C'est ce procédé presque magique qui va donner un goût précis à chaque vin, en lui conférant des caractéristiques propres. Lors de cette visite, votre vigneron vous explique les phases principales de cette vinification, et de vieillissement de nos Pécharmant.

[En savoir plus](#)

[RÉSERVER](#)