



P'TITE BERTHE

LA FOLLE BERTHE

FRANCE, LOIRE, ANJOU-SAUMUR

David, ancien journaliste à Paris décide de venir s'installer dans le Saumurois. Passionné par le vin il se forme en viticulture à Montreuil-Bellay et s'imprègne des conseils attentionnés de vignerons installés et confirmés comme Sébastien Bobinet, Sébastien David et Aymeric Hillaire, du domaine Mélaric, où il réalise en 2014 sa première cuvée, alors qu'il n'a pas encore de chai.

En 2015, il a la chance de croiser la route de Philippe Gourdon, pape de la biodynamie à Saumur qui lui cède 4 hectares en fermage au Puy Notre Dame.

Les premières cuvées de la Folle Berthe firent mouche aussitôt. En juin 2016, la Revue des Vins de France nota 16,5 la cuvée des Amandiers.

[Découvrez le domaine](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biodynamique

Superficie totale: 4 hectares

Encépagement: Pineau d'Aunis

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Fermentation par levures indigènes. Pressurage doux.

Élevage: Élevage de 6 mois en cuve. Vin non filtré, sans intrant.

MODE D'EMPLOI

Service: 10-12°C

Notes de dégustation: La P'Tite Berthe est la petite cuvée du domaine. Au nez, c'est fruité et épicé. En bouche, ce sont les petits fruits rouges et la fraîcheur qui dominent.

À table avec: Un vin de soif, parfait avec les plateaux de charcuterie, les grillades ou pour accompagner des tapas.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca