

DOMAINE
LES QUATRE JOURNAUX

BERLIGOU
VAL DE LOIRE

2
0
2
4



TERROIR & HISTOIRE

Le Berlignou, souvent surnommé « Le vin des ducs », est un cépage historique breton. Au XVe siècle, Charles le Téméraire, alors duc de Bourgogne offre à François II, duc de Bretagne et père d'Anne de Bretagne, les premiers ceps de Pinot noir permettant de planter le Clos du Berlignou. Ce cépage avait presque disparu, mais il renaît aujourd'hui sur les terres du Pallet notamment, où il retrouve toute sa noblesse. Redécouvrir le Berlignou, c'est renouer avec une tradition séculaire et déguster un vin chargé d'histoire !

PROFIL & ASSOCIATIONS

À la dégustation, le Berlignou révèle des notes de fruits noirs et rouges, sublimées par des nuances épicées et légèrement fumées. En bouche, l'acidité vive apportée par le sol de gabbro équilibre une structure élégante et soyeuse, offrant une finale longue et harmonieuse. Idéal pour accompagner des plats mijotés, des viandes persillées ou encore des desserts chocolatés.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinifications sans soufre, pour partie en grappes entières.

Elevage de 10 mois en fûts de chêne français

Pas de collage, filtration légère

CEPAGES

100% Berlignou

DEGRE & GARDE

12% Vol.

10 à 15 ans