

Bergerac rouge

SITUATION :

Vignobles de côteaux sur terres argilo-calcaires au Sud de Bergerac

CEPAGE :

Assemblage de 50% de Merlot
20% de Cabernet Sauvignon et 30% de Malbec

VINIFICATION :

Cuaison de 15 jours à 3 semaines
Avec remontages
Après obtention du résultat souhaité à la dégustation,
Ecoulage et élevage en cuve pendant plus d'une année.

DEGUSTATION :

Notes de fruits rouges, plutôt cassis,
Avec beaucoup de rondeur en bouche.

ACCOMPAGNEMENT :

A température ambiante, il peut être aussi bien
Servi avec une volaille qu'avec une viande rouge, ou des grillades,
Ou encore de la charcuterie.