

## Côtes de Bergerac rouge

### SITUATION :

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

### CEPAGE :

Assemblage de 90% de Merlot  
10% de Cabernet Sauvignon

### VINIFICATION :

Cuaison de 3 semaines à 1 mois  
Avec remontages  
Après obtention du résultat souhaité à la dégustation,  
Ecoulage et élevage en cuve pendant 14 mois

### DEGUSTATION :

Notes de fruits rouges, plutôt cassis, mûre

### ACCOMPAGNEMENT :

servi aux environs de 18°  
il accompagne des viandes rouges, des plats en sauce, du gibier