

AOC BERGERAC 2016

Tradition Rouge

VINS DU SUD-OUEST - FRANCE



Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, le Domaine est situé sur la route des vins au coeur du Périgord Pourpre à 20 km au sud de Bergerac.

Sur 27 hectares, nos vignes plongent leurs racines dans notre terroir argilo - calcaire en Appellation d'Origine Contrôlée. Nous vinifions les raisins récoltés à pleine maturité dans nos chais et embouteillons nos vins à la propriété.

LES CEPAGES

72% Merlot, 28% Cabernet

LA DEGUSTATION

Ce Rouge est un vin fin, souple, dont la caractéristique prédominante est le fruit. Facile à boire, il peut être consommé jeune. Frais, fruité mais avec une bonne structure.

LES ACCORDS METS-VINS

Il saura tenir la conversation à des terrines de foies de volailles ou à des fromages de caractère. Là où il excelle ? Dans la convivialité ! Ce vin de copains sera le compagnon idéal des jambons, terrines et rillettes... du Périgord, bien sûr.

A boire: 2018 et plus

La garde : 2023

INFORMATIONS GENERALES

Age des Vignes : 25 ans

Méthodes Culturales :

- Taille en Guyot mixte
- Travail du sol 1 rang sur 2
- Traitements Phyto raisonnés

INFORMATIONS SUR CETTE CUVEE

Sols : Argilo - calcaires

Rendement: 40 hl/ha

Vinification

Vendange mécanique – Eraflage – Foulage – Vinification traditionnelle en cuves béton thermo-régulées -Macérations sans SO2 -

Alcool: 13,5 % / vol

Mise en bouteille à la propriété

CONDITIONNEMENT

Bouteilles: Bordelaise Verte

Bouchons : liège naturel

Capsules : Complex Alu

Emballages:

75 cl : Carton de 6 couchées Existe en bouteilles de 37,5 cl (carton de 12 bouteilles)

L17194















