

Côtes de Bergerac rouge

SITUATION :

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

CEPAGE :

Assemblage de 90% de Merlot
10% de Cabernet Sauvignon

VINIFICATION :

Cuvaison 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