

**BERGERAC**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

13 ha de vignes sur la commune de Plaisance dans le vignoble de Bergerac  
en Dordogne / Périgord



## Bergerac Rouge 2016 Prestige

**Cépages** 30 % Merlot - 30 % Cabernet Franc -  
30 % Cabernet Sauvignon - 10 % Malbec

### Notes de dégustation :

Ce vin porte une robe de couleur vive rubis aux reflets grenat.

Son nez ne nous révèle pas tout d'un coup : discret de prime abord après aération il nous embaume de notes fumées très douces : café torréfié, cacao, pointe de pain grillé en harmonie avec ses arômes de fruits mûrs, cerises, fraises à maturité. C'est un véritable enchantement.

La bouche est tout aussi raffinée, les arômes empyreumatiques, fruité et légèrement épicés (vanille) s'épanouissent.

Les tannins sont présents mais déjà bien enrobés et la bouche est d'une belle longueur.

C'est sans conteste un vin de garde, il s'épanouira avec des viandes rouges mais également des gibiers cuisis de chevreuil rôtie).

**Conditionnement** : Bouteille de 75 cl

**Servir à** : 16 °C

Clos du Maine Chevalier  
Claudine & Claude CAILLARD

Le Maine 24560 Plaisance / Dordogne-Périgord - France  
Tel : 05 53 58 55 63 / [contact@closdumainechevalier.fr](mailto:contact@closdumainechevalier.fr)