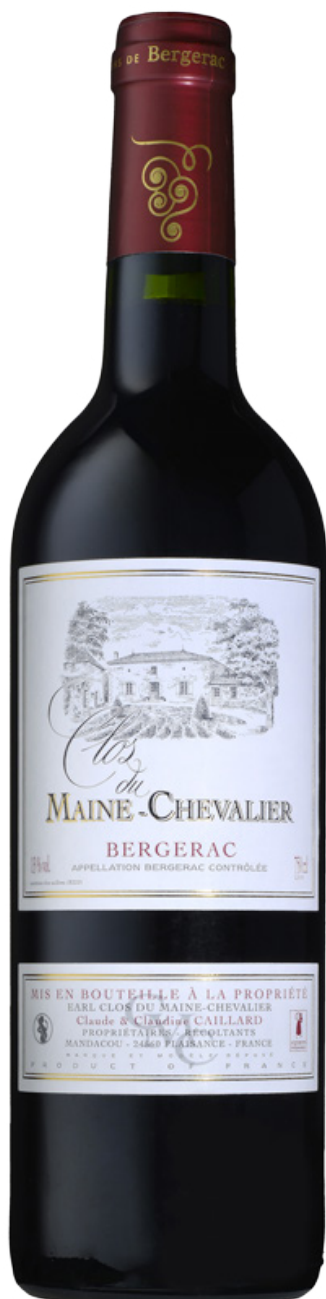


BERGERAC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

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



Bergerac Rouge 2016

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

Vinification : Vendangés le matin de bonne heure jusqu'à midi tant que le raisin est frais, pour garder les arômes et pouvoir faire les remontages pour faire prendre de la couleur au jus de raisin.

Fermentation : maîtrise des températures entre 20 et 25 degrés maxi pour garder le fruité. Durée entre 20 et 25 jours.

Notes de dégustation :

Robe délicate, intense en couleur pour ce 2011 proche du Bergerac 2012 mais avec des notes confiturées et chocolat en plus.

Sa structure est assez soutenue signe du potentiel du millésime.

La garrigue, la tapenade d'olives noires dominant en bouche et laissent une belle acidité en finale.

Vin qui peut être bu dès maintenant mais il pourra sans problème être gardé 4 à 5 années

Conditionnement : Bouteille de 75 cl

Servir à : 16 °C

Médaille Argent
Concours Général Agricole de Paris

Clos du Maine Chevalier
Claudine & Claude CAILLARD

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