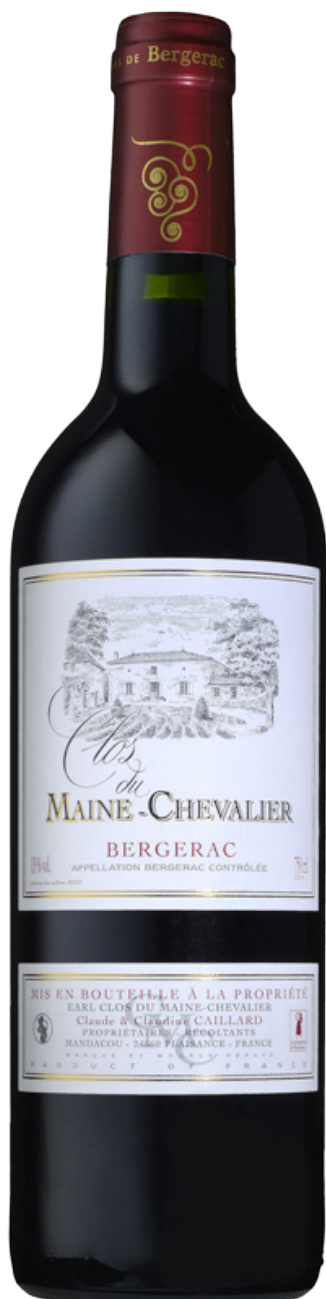


Clos
du
MAINE-CHEVALIER

BERGERAC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

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



Bergerac Rouge 2017

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 :

Ce vin porte une robe grenat aux reflets rubis.

Son nez exalte des notes de poivron rouge, garrigue et de prunes d'ente.

Sa bouche est bien équilibrée avec des tanins patinés et un retour aromatique de prunes d'ente et de tabac blond.

Conditionnement : Bouteille de 75 cl

Servir à : 16 °C

**Médaille Or
Concours Bordeaux**

Clos du Maine Chevalier
Claudine & Claude CAILLARD

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