



BERGERAC ROUGE L'ANNEXE 2018



Fiche technique.



Le vignoble :

Situé sur les hauteurs de Bergerac, sur un terroir de grande qualité silico-argileux, avec une couche d'argile bleue, cette propriété de 6.23 ha produit des vins rouges exceptionnels.

Exclusivement travaillé suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique, chaque cépage exprime pleinement son potentiel et sa particularité gustative.

L'encépagement :

Pour ce Bergerac, j'ai choisi l'assemblage du merlot (80%) et du malbec (20%) pour exprimer au mieux le fruit et la finesse désirée. Voici l'âme de ce vin, fin, simple et élégant.

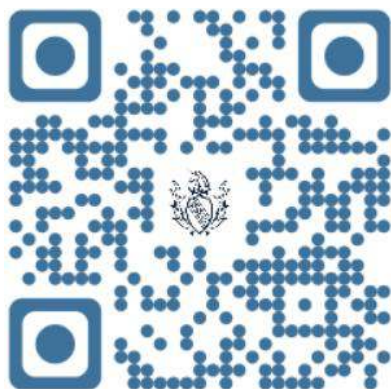
La vinification :

J'ai toujours travaillé dans le respect du raisin et du végétal dans son ensemble, c'est pour cette raison que j'ai opté pour un chai semi enterré avec réception gravitaire. Le respect de la vendange est parfait et permet de ne pas extraire de goûts végétaux. Pour ce vin, les remontages sont plus faibles et les températures plus basses (23 degrés), cela me permet de révéler le côté fruité des différents cépages

Assemblé à l'encuvage, ces deux cépages se sont mariés tout au long de la vinification !

Dégustation par notre œnologue :

- ✦ Couleur rubis aux reflets violines.
- ✦ Nez de fruit rouge frais, notes beurrées, réglisse, épice, poivré.
- ✦ Bouche équilibrée, concentration moyenne laissant s'exprimer le côté fruité du merlot, note de poivre caractéristique du malbec.



Nous restons disponible sur l'ensemble de réseaux sociaux et vous pouvez suivre la vie du chai depuis Facebook ou Instagram.



Bonne dégustation ! - Mickaël GAULHIAC