

Bergerac rosé

SITUATION :

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

CEPAGE :

Assemblage de 20% de Merlot,
60% de Cabernet Sauvignon et 20% de Merlot

VINIFICATION :

Pressurage direct dès la vendange
Fermentation à froid pour garder les arômes fruités (environ 18°)

DEGUSTATION :

Notes de fruits rouges (fraise des bois, framboise)
Couleur rose pâle.

ACCOMPAGNEMENT :

A température d'environ 8 °, il sera servi tout au long d'un repas d'été.
Il accompagne parfaitement les grillades, et légumes ou salades estivales.

Également très souvent servi à l'apéritif.

Discret, il reste cependant présent