

# Côtes de Bergerac rouge

## Harmonie

### SITUATION :

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

### CEPAGE :

Assemblage de 80% de Merlot  
20% de Cabernet Sauvignon

### VINIFICATION :

Cuvaison de 3 semaines à 1 mois  
Avec remontages  
Après obtention du résultat souhaité à la dégustation,  
Ecoulage et élevage en fût de chêne pendant 18 mois

### DEGUSTATION :

Arômes de fruits rouges, plutôt cassis, mûre,  
Avec des notes vanillées

### ACCOMPAGNEMENT :

Servi aux environs de 18°  
il accompagne des viandes rouges, des plats en sauce, du gibier