

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