

Côtes de Bergerac rouge « *l'Intense* »
2022



SITUATION :

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

CEPAGE :

Merlot 60%

Malbec 40%

VINIFICATION :

Cuvaison de 3 semaines à 1 mois

Avec remontages

Après obtention du résultat souhaité à la dégustation,

Écoulage et élevage en cuve pendant 14 mois

DEGUSTATION :

Notes de fruits rouges, plutôt cassis, mûre

ACCOMPAGNEMENT :

servi aux environs de 18°

Epicé et structure, mais avec une belle rondeur,

il accompagne des viandes rouges, des plats en sauce, du gibier