

Bergerac rouge 2022



SITUATION

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

CEPAGE :

Assemblage de 50% de Merlot
20% de Cabernet Sauvignon et 30% de Malbec

VINIFICATION :

Cuvaision de 15 jours à 3 semaines
Avec remontages
Après obtention du résultat souhaité à la dégustation,
Ecoulage et élevage en cuve pendant plus d'une année.

DEGUSTATION :

Notes de fruits rouges, plutôt cassis,
Avec beaucoup de rondeur en bouche.

ACCOMPAGNEMENT :

A température ambiante, il peut être aussi bien
Servi avec une volaille qu'avec une viande rouge, ou des grillades,
Ou encore de la charcuterie.

DOMAINE DE PÉCOULA
Jean Marie LABAYE
24240 POMPORT
Tél. 05.53.24.67.82 - Port. 06.80.52.38.68
E-mail : pecoula.labaye@wanadoo.fr