



BERGERAC ROUGE 2016 «Château les Miaudoux»

<i>Production :</i>	30 000 Bouteilles
<i>Rendement :</i>	55 Hl/ha
<i>Cépages :</i>	75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon
<i>Densité de plantation</i>	5000 pieds/ ha
<i>Terrain :</i>	Ces Cépages sont plantés sur des terrains pauvres et type boulbène, qui limitent la vigueur de la vigne, et donnent du corps aux vins.
<i>Culture :</i>	le vignoble en culture biologique est contrôlé par Ecocert
<i>Vinification :</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Récolte mécanique et nettoyage de la vendange. - Mise en cuve et remontage 2 fois par jour - Pigeage manuel - Macération 2 à 3 semaines en cuve - Ce vin est élevé en cuve pour garder toute sa fraîcheur et sa jeunesse. - avant conditionnement, collage à la bentonite et filtration sur terre
<i>Analyse :</i>	<ul style="list-style-type: none"> - CO2 : 28 à 32 mg/l -Alcool : 14,5 % Vol -glucose fructose : 0.10g/l - acidité totale : 3.50g/l
<i>Dégustation :</i>	
<i>Aspect</i>	Vin de couleur grenat dense
<i>Nez</i>	Nez fin, ou s'harmonisent des parfums de fruits très mûrs : cassis, pruneaux.
<i>Bouche</i>	Bouche ample, exprimant des fruits rouges. Les tanins sont présents mais soyeux et fondus
<i>Appréciation</i>	Vin charmeur dont la personnalité s'affirme au cours d'un repas
<i>Harmonie Mets/Vin :</i>	Il pourra accompagner facilement tout un repas.
<i>Garde :</i>	Il supportera facilement 5 ans de vieillissement

