



Palmarès :

Bergerac Rosé 2006 Médaille d'Argent à Paris
* guide Hachette des Vins

BERGERAC ROSE
“Château les Miaudoux”
2017

Production : 6 000 Bouteilles
Rendement : 45 Hl/ha

Cépages : Cabernet Sauvignon
Malbec

Densité de plantation 5000 pieds/ ha

Terrain : Ce cépage de 25 ans d'âge moyen, est planté sur des terres argilo-calcaires

Culture : le vignoble en culture biodynamie est contrôlé par Ecocert

Vinification :

- Récolte mécanique et nettoyage de la vendange.
- pressurage direct afin de privilégier les arômes et la fraîcheur.
- le jus de raisin est ensuite débourbé à basse température : 5° C
- Levurage
- Fermentation durant 3 semaines à 18° C
- Elevage en cuve
- avant conditionnement, collage à la bentonite et filtration sur terre

Analyse :

- CO2 : 81 mg/l
- Alcool : 13 % Vol
- glucose fructose : 0.10g/l
- acidité totale : 3.60g/l

Dégustation :

Aspect Vin brillant, de couleur rubis
Nez Amusante complexité : d'une part le fruit, groseille et fraise très mûre, voire confiture provenant du cabernet sauvignon.
Bouche vin frais et nerveux avec une certaine matière tannique qui rappelle les clarets. ampleur et fruits se retrouvent en bouche.
Appréciation Vin charmeur, dont la personnalité s'affirme au cours d'un repas.

Harmonie Mets/Vin : Servir frais sur les plats de l'été, et les viandes grillées.

Garde : à boire jeune pour sa fraîcheur et dans les deux ans