

**Cuvée Elaïa**  
« *Château les Miaudoux* »  
**Bergerac Rouge 2017**  
Vin Naturel  
« Sans Sulfite Ajouté »

<i>Production :</i>	10 000 Bouteilles
<i>Rendement :</i>	50 Hl/ha
<i>Cépage :</i>	100 % Merlot
<i>Densité :</i>	5000 pieds à ha
<i>Terrain :</i>	Argilo-limoneux et Argilo-calcaire
<i>Culture :</i>	le vignoble en culture biodynamique est certifié par Ecocert et labelisé Demeter
<i>Vinification :</i>	Récolte mécanique avec éraflage <ul style="list-style-type: none"><li>• Levures indigènes</li><li>• Encuvage sous atmosphère protégée</li><li>• Remontage 2 fois par jour</li><li>• Macération durant 1 mois</li><li>• Entonnage, fermentation malolactique,</li></ul>
<i>Elevage :</i>	$\frac{3}{4}$ élevage en cuve $\frac{1}{4}$ élevage en barrique de chêne.
<i>Conditionnement :</i>	pas de collage ni de filtration mis en bouteille à l'abri de l'oxygène.
<i>Analyse Œnologique :</i>	13,5 % Vol 8 mg /l de soufre total 3,2 g/l acidité totale 0,10 g/l sucre résiduel
<i>Dégustation :</i>	
<i>Aspect</i>	Couleur d'un rouge dense
<i>Nez</i>	Parfums de fruits des bois, de clou de girofle, et de truffe
<i>Bouche</i>	Bouche puissante et généreuse aux tanins de velour, et explosion d'arômes de fruits rouges et muscade. Les saveurs persistent en finale.
<i>Mets/Vin :</i>	Servir à bonne température : 16° sur des viandes rouges ou volailles et sur un plateau de fromages. Il est préférable de le carafier afin qu'il dévoile tous ses arômes.
<i>Garde :</i>	Bien que non sulfité, ce vin pourra se garder 5 ans