



AOC Bergerac Rouge Fée de la Nature



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble :

Superficie : 8 ha

Age des vignes : environ 30 ans

Encépagement : 75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Terroir :

Ces cépages sont plantés sur des terrains pauvre et de type boulbène, qui limitent la vigueur de la vigne, et donnent du corps aux vins.

Vinification :

La récolte est mécanique. Fermentation en cuve et remontage 2 fois par jour. Le pigeage s'effectue manuellement. La macération dure 2 à 3 semaines en cuve. Puis le vin est élevé en cuve pour garder toute sa fraîcheur et sa jeunesse.

Degrés d'Alcool : 12°

Dégustation :

L'œil: Robe grenat dense

Le nez: Nez fin où s'harmonisent des parfums de fruits rouges très mûrs : cassis, pruneaux.

La bouche: Elle est ample, exprimant des fruits rouges. Les tannins sont présents mais soyeux et fondus.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 16 et 18°C

Suggestion culinaire : Il peut aisément accompagner tout un repas

Conservation :

Il pourra être conservé pendant 5 ans.

