

Bergerac Rouge fût 2016
Château les Miaudoux
« sans sulfite ajouté »

Production : 6 080 Bouteilles

Rendement : 50 Hl/ha

Cépage : 80 % Merlot - 20 % Cabernet Franc.

Terrain : Ces cépages de 25 ans d'âge moyen, sont plantés sur des terrains pauvres de type boulbène, qui limitent la vigueur de la vigne et donnent du corps aux vins

Culture : le vignoble en culture biodynamique est certifié par Ecocert et Demeter.

Vinification :

- Récolte manuelle et éraflage
- Mise en cuve et remontage 2 fois par jour - Pigeage
- Macération 1 mois en cuve

Elevage : Cette cuvée, sélectionnée pour sa structure et son aptitude au vieillissement, est mise en fût de chêne pour une durée de 18 mois. La vinification menée avec soin jusqu'aux derniers longs mois d'élevage cadencés de soutirages, a permis de valoriser le meilleur de ces raisins.

Conditionnement : pas de collage ni de filtration, ni d'ajout de sulfite.
mis en bouteilles à l'abri de l'oxygène le 14 Novembre 2017.

Analyse Œnologique :

- 15 % Vol
- 0.20 g/l de sucre résiduel
- 5 mg /l de soufre total

Dégustation :

Aspect Sa robe est d'un rouge intense.
Nez Son nez vanillé est mêlé de fruits rouges et d'épices.
Bouche Bouche ample et généreuse aux tanins puissants et gras.
Les saveurs persistent dans une finale longue

Mets/Vin : Servi chambré, vous pourrez l'apprécier aussi bien sur des viandes rouges, grillades, des fromages, ou des plats de caractère. Il est préférable de le carafer.

Garde : Ce vin peut être apprécié dès son plus jeune âge, mais a un bon potentiel de vieillissement. Il va s'épanouir encore durant 4 à 5 ans.