

Cuvée Elaïa
Château les Miaudoux
Bergerac Rouge 2018
Vin Naturel
« Sans Sulfite Ajouté »

Production : 20 000 Bouteilles

Rendement : 55 Hl/ha

Cépage : 100 % Merlot

Densité : 5000 pieds à ha

Terrain : Argilo-limoneux et Argilo-calcaire

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

Vinification :

- Récolte mécanique avec éraflage
- Levures indigènes
- Encuvage sous atmosphère protégée
- Remontage 2 fois par jour
- Macération durant 1 mois

Elevage : Entonnage, fermentation malolactique,
90 % est élevé en cuve, et 10 % en barrique de chêne.

Conditionnement : pas de collage ni de filtration
mis en bouteilles à l'abri de l'oxygène.

Analyse Œnologique : 14 % Vol
5 mg /l de soufre total

Dégustation :

Aspect Couleur d'un rouge dense

Nez Parfums de fruits des bois, de clou de girofle, et de truffe

Bouche Bouche puissante et généreuse aux tanins de velours, et explosion d'arômes de fruits rouges et muscade. Les saveurs persistent en finale.

Mets/Vin : Servir à bonne température : 16° sur des viandes rouges ou volailles,
ainsi que sur des fromages.
Il est préférable de le carafier afin qu'il dévoile tous ses arômes.

Garde : Bien que non sulfité, ce vin pourra se garder au delà de 5 ans.