

BERGERAC ROSE **Château les Miaudoux**

Production : 6 000 Bouteilles
Rendement : 60 Hl/ha
Cépages : Cabernet Sauvignon
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 biologique est contrôlé par Ecocert

Vinification :

- Récolte mécanique et nettoyage de la vendange. cette année, nous avons opté pour le 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

Analyse 2020 :

- CO2 : 57 mg/l
- Alcool : 12,50 % Vol
- glucose fructose : 0.60g/l
- acidité totale : 3.90g/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, plus une note de caramel.

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.

Palmarès :

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