

## BERGERAC ROUGE Château les Miaudoux

*Production :* 30 000 Bouteilles  
*Rendement :* 55 Hl/ha  
*Cépages :* 75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon  
*Densité de plantation :* 5000 pieds/ ha

*Terrain :* Ces Cépages sont plantés sur des terrains pauvres et type boulbène, qui limitent la vigueur de la vigne, et donnent du corps aux vins.

*Culture :* le vignoble en culture biologique est contrôlé par Ecocert

*Vinification :*

- Récolte mécanique et nettoyage de la vendange.
- Mise en cuve et remontage 2 fois par jour
- Pigeage manuel
- Macération 2 à 3 semaines en cuve
- Ce vin est élevé en cuve pour garder toute sa fraîcheur et sa jeunesse.

*Analyse 2019 :*

*CO2 : 44 mg/l*  
*alcool : 15.15% vol*  
*glucose/fructose : 0.10 g/l*  
*acidité totale : 3.20 g/l*

*Dégustation :*

*Aspect* Vin de couleur grenat dense

*Nez* Nez fin, ou s'harmonisent des parfums de fruits très mûrs: cassis, pruneaux.

*Bouche* Bouche ample, exprimant des fruits rouges. Les tanins sont présents mais soyeux et fondus

*Appréciation* Vin charmeur dont la personnalité s'affirme au cours d'un repas

*Harmonie Mets/Vin :* Il pourra accompagner facilement tout un repas.

*Garde :* Il supportera facilement 5 ans de vieillissement