

“L’Inspiration des Miaudoux”
Bergerac Rouge fût 2015
« sans sulfite ajouté »

Production : 2 880 Bouteilles

Rendement : 35 Hl/ha

Cépage : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Franc - 10 % Cabernet Sauvignon

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 neuf pour une durée de 12 mois. La vinification menée avec soin jusqu’aux derniers longs mois d’élevage cadencés de réguliers 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 29 Décembre 2016.

Analyse Œnologique : 14 % Vol
0.10 g de sucre résiduel
9 mg /l de soufre total

Dégustation :

Aspect Sa robe est d’un rouge dense.

Nez Son nez est caractérisé par des fruits confiturés : cerise noire, et pruneaux

Bouche Bouche ample et généreuse aux tanins fins et puissants.
Les saveurs persistent dans une finale longue

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

Garde : Ce vin peut être apprécié dès son plus jeune âge, mais a un bon potentiel de vieillissement. Il va s’épanouir encore durant 5 à 6 années.

Palmarès :

**** dans la revue du vin de France	Inspiration rouge 1999
Médaille d’Or à Paris	Inspiration rouge 2000
♥** au guide Hachette 2003	Inspiration rouge 2000
***** dans la revue du vin de France	Inspiration rouge 2000
Médaille de bronze à Paris	Inspiration rouge 2002
** au guide Hachette 2006	Inspiration rouge 2003
♥** au guide Hachette 2007	Inspiration rouge 2004