

# CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC  
DEPUIS 1997

## BERGERAC ROUGE 2018



Millésime : 2018

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Combinaison de 4 parcelles dont 3 sont dans un plateau argilo-calcaire et la 4ème en pente douce vers l'ouest

Cépage : Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% et Cabernet Franc 10%

Rendement par hectare : 47 hl

Dégustation : Rubis profonde classique, nuance aubergine, clair et brillant, bonne viscosité. Au nez, épicé et complexe avec des arômes de réglisse, de cannelle et de clou de girofle. Fruits rouges bien évident. En bouche il y a des notes empyreumatiques de chocolat et de café. Puissant, complexe et charnue en bon équilibre.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; fermentation alcoolique d'une semaine à 25C, macération pré-fermentaire à froid 10C 14C et post-fermentaire en cuve pleine pendant 10 jours. Fermentation malolactique en inox.

Elevage : En inox

Travail du sol : Lutte raisonnée sans herbicides ni pesticides, désherbages mécaniques.

Vendange : Mécanique

Nombre de bouteilles produits : 14 500

Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2020