

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

LE MARCASSIN BERGERAC ROSÉ 2018



Millésime : 2018

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rosé

Terroir et Parcelle(s) : Combinaison de 4 parcelles argilo-calcaire, majoritaire en pente douce vers l'ouest.

Cépage : Cabernet Franc 71%, Merlot 21% et Cabernet Sauvignon 8%

Rendement par hectare : 45 hl

Dégustation : Belle robe brillante à la teinte très pâle. Assez complexe au nez avec des notes florales de rose et de fleur d'oranger ainsi que de pamplemousse très prononcé. Acidité importante mais en équilibre grâce à une bonne fraîcheur. Vif sur la langue.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; pressurage direct de courte macération (2h) dans le pressoir pour le Cabernet Franc. Le Merlot et le Cabernet Franc sont issus de saignée d'un moût de raisins rouge ayant macéré pendant 24h. Fermentation à basse température pour conserver le maximum de fruit.

Elevage : En inox

Travail du sol : Lutte raisonnée sans herbicides ni pesticides

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 23.07.2020

Nombre de bouteilles produits : 5 750