

# CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC  
DEPUIS 1997



## SANG DE SANGLIER BERGERAC ROUGE 2018

Millésime : 2018

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Merlot Allan, vignes plantées en 2007, dans un plateau argilo-calcaire.

Cépage : Merlot 100%

Rendement par hectare : 32,5 hl

Dégustation : Belle couleur profonde de rouge violacé avec des larmes prononcées.

Un nez intense, complexe et expressif, gorgé de fruits noirs, de notes de réglisse et de poivre noir. Une bonne torréfaction est évidente. Puissant en attaque, bon équilibre, très élégante. Les tanins sont fermes et souples.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; fermentation alcoolique d'une semaine à 25°C, macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire en cuve pleine pendant 10 jours. Fermentation malolactique en inox à 20°C et puis mise en barriques.

Elevage : En barriques de chêne français pendant 12 mois

Travail du sol : Lutte raisonnée sans herbicides.

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 15.05.2020

Taux d'alcool : 15%

Nombre de bouteilles : 6 160 de 750 ml et 125 de 1500 ml

Médaille d' Or Féminale 2020  
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2020