

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

BERGERAC ROUGE 2019



Nom de cuvée : Château de Fayolle Bergerac Rouge

Millésime : 2019

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Parcelles Cabernet Sauvignon plantée en 2015 plus Merlot Chêne planté en 2000, les deux dans un plateau argilo calcaire et Parcelle Moulin, plantée en 2005 dans une pente douce vers l'ouest.

Cépage : Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% et Cabernet Franc 5%

Rendement par hectare : 44.7 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 cet assemblage est puissant, complexe et bon en finale.

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 plus désherbages mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est installé pour combattre contre les vers de grappe.

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 23.07.2021

Taux d'alcool : 15,3%

Nombre de bouteilles produits : 6 023



Frank & Riki CAMPBELL

Château de Fayolle 24240 Saussignac - T. +33 (0)5 53 74 32 02 - www.chateaufayolle.com