

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

BERGERAC ROUGE 2015



Millésime : 2015

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 90%, Cabernet France 10%

Taux alcool : 14%

Rendement par hectare : 56 hl

Dégustation : Robe concentrée, profonde avec des nuances de grenat et des reflets violacés. Nez intense de petits fruits rouges et noirs, arrière-plan épicé avec des notes de torrification. La bouche est fondante avec des tanins fins. Un Bergerac généreux où le fruit est bien mis en avant. Joli vin à carafer.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; fermentation alcoolique d'une semaine à 25°C, macération pré fermentaire à froid 10°C 14°C et post-fermentaire en cuve pleine pendant 10°C 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 : 26 000

Médaille d'Argent Concours de Bordeaux 2017

Médaille d'Argent Concours Féminalise 2016

Médaille de Bronze Concours de Bergerac 2016

Une Etoile Guide Hachette 2018