

# CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC  
DEPUIS 1997

## TRACES DU SANGLIER 2019



**Nom de cuvée :** Traces du Sanglier Bergerac Rouge

**Millésime :** 2019

**Appellation d'Origine Protégée :** Bergerac Rouge

**Terroir et Parcelle(s) :** Merlot Allan, vignes plantées 2007 et Merlot et Cabernet Sauvignon 2015, les deux parcelles s'installent dans un plateau argilo-calcaire

**Cépage :** 94% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon

**Rendement par hectare :** 47 hl

**Dégustation :** Cette parcelle de jeune vigne est tellement prometteuse qu'elle a gagné sa propre cuve, Traces du Sanglier. Riche, élégant et lisse, ce vin est plein d'arômes de confiture de figes et de mûres noires. Les tanins sont tendres et le vin est bien structuré.

**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 à 20C.

**Elevage :** En inox

**Travail du sol :** Lutte raisonnée sans herbicides ni pesticides plus désherbages mécaniquement.

**Vendange :** Mécanique

**Mise en bouteille :** 23.07.2021

**Taux d'alcool :** 15,6%

**Nombre de bouteilles produits :** 12 125



Frank & Riki CAMPBELL

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