

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, sur 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 et très élégant. 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 18 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



Frank & Riki CAMPBELL

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

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997



SANG DE SANGLIER BERGERAC ROUGE 2019

Millésime : 2019

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Merlot Planté 2015 dans un plateau argilo-calcaire

Cépage : Merlot

Rendement par hectare : 51 hl

Dégustation : Belle couleur profonde de rouge violacé avec des larmes prononcées. Au nez, c'est intense, complexe et expressif, saturé 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 25C, macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire en cuve pleine pendant 10 jours. Fermentation malolactique en inox à 20C et puis mettre en barriques.

Elevage : En barriques de chêne français pendant 12 mois

Travail du sol : Aucun herbicides ni pesticides synthétiques, désherbages mécaniques

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 27.05.21

Taux d'alcool : 15.5%

Nombre de bouteilles : 8 483



Frank & Riki CAMPBELL

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