

# CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC  
DEPUIS 1997

## TRACES DU SANGLIER 2020



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

**Millésime :** 2020

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

**Terroir et Parcelle(s) :** Une belle union de deux parcelles de Merlot Allan ; de la plus âgée, plantée en 2007 ; à la plus jeune plantée en 2015. Les deux parcelles se situent sur un plateau argilo calcaire. Nous avons ajouté 3 rangs de Cabernet Sauvignon ainsi qu'une petite portion de vin de presse pour faire le niveau de la cuve.

**Cépage :** 88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 2% Cabernet Franc

**Rendement par hectare :** 31.2 hl

**Dégustation :** Un bouquet magnifique ; rond, complexe, élégant et plein d'arômes de cannelle, de cerises noires et de myrtilles avec une note de sous-bois. Les tanins sont tendres et souples, c'est, un vrai vin de garde.

**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 :** En Conversion vers l'agriculture biologique, désherbé mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est installé pour combattre contre les vers de la grappe.

**Vendange :** Mécanique

**Mise en bouteille :** 21.06.2022

**Taux d'alcool :** 14.5 %

**Nombre de bouteilles produits :** 6 536



Frank & Riki CAMPBELL

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