

BERGERAC ROUGE 2020



Nom de cuvée : Château de Fayolle Bergerac Rouge

Millésime : 2020

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Deux parcelles de Merlot, plantées en 2000 et 2014, sur un plateau argilo calcaire et une parcelle de Cabernet Franc, plantée en 2005 sur une pente douce vers l'ouest.

Cépage : Merlot 95% et Cabernet Franc 5%

Rendement par hectare : 38.8 hl

Dégustation : Rubis classique, brillant et lumineux. Au nez, épicé et fruité avec des arômes de réglisse, de cerises rouges et de groseilles. Fruits rouges bien évident. En bouche ce vin, typique de notre région montre une belle puissance charpentée et une bonne acidité.

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 : 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 : 15,5%

Nombre de bouteilles produits : 6 289

Médaille d'Argent Concours de Vins de Bergerac et Duras 2022