

SANG DU SANGLIER
COTES DE BERGERAC ROUGE

2022



Millésime : 2022

Appellation d'Origine Protégée : Côtes de Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : 4 parcelles de Merlot plantées entre 2000 et 2015, plus une parcelle de Cabernet Sauvignon plantée en 2015, tous sur un plateau argilo calcaire.

Cépage : 91 % Merlot 9 % Cabernet Sauvignon

Rendement par hectare : 23.4 hl

Dégustation : Belle robe foncée. Boisé et fruité au nez. Plein d'arômes de cassis et de cerises noires, gras et ouvert en bouche. Lisse et longue en finale avec une touche de tabac et de fumé. A boire dans les 8 ans.

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 ensuite mis en barriques. Elevé en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Travail du sol : Vin 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 : 18.07.2024

Taux d'alcool : 15%

Médaille d'Argent Concours des Vins de la Région de Bergerac et Duras