CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

SANG DU SANGLIER

COTES DE BERGERAC ROUGE

2023

Millésime : 2023

Appellation d'Origine Protégée : Côtes de Bergerac Rouge

Terroir et parcelle(s) : 3 parcelles de Merlot plantées entre 2000 et 2015, une parcelle de Cabernet Sauvignon plantée en 2015 et une parcelle de Malbec plantée en 2019, tous sur un plateau argilo calcaire.

Cépages : 66 % Merlot, 32% Cabernet Sauvignon et 2% Malbec

Rendement par hectare : 26.3 hl

Dégustation : Belle robe foncée d'aubergine, boisé et épicé au nez. En bouche, il offre un mélange évocateur de réglisse, de poivre noir et de cassis. On peut le boire maintenant ou garder ce vin élégant 5-8 ans davantage.

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 mise en barriques.

Elevage : Vieilli en fût 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 verres de grappe. Tous nous vins sont biologiques depuis 2022.

Vendange: Mécanique

Mise en bouteille : 23.07.2025

Taux d'alcool : 15%

Nombre de bouteilles produits : 10 115 de 75cl, 200 de 150cl, 20 de 300cl et 3 de 500cl

Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2025

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