

RUBY 2021
CHATEAU DE FAYOLLE
EDITION LIMITEE



Millésime : 2021

Appellation d'origine protégée : Bergerac Rouge

Terroir et parcelle(s) : notre meilleure parcelle de merlot plantée en 2007 et une partie d'une parcelle de Cabernet Sauvignon plantée en 2015, les deux sur un plateau d'argilo-calcaire.

Cépages : 60% Merlot et 40 % Cabernet Sauvignon

Yield per Hectare : 36.2 hl

Dégustation : Notre produit le plus haut de gamme ; Cuvée Ruby ; est un vin rouge de trois arômes ; chocolat, café et mûres. Il est riche et boisé en bouche, épicé et puissant en finale. Comme d'habitude, Ruby est un vin de garde (ou vous pouvez le boire maintenant si vous ne pouvez pas attendre).

Vinification : en cuves inox thermorégulée, fermentation alcoolique d'une semaine à 25C, macération pré-fermentaire à froid et post fermentaire dans une cuve pleine pendant 10 jours. Fermentation malolactique en inox à 20C et puis mise en barriques.

Elevage : En fût de chêne français pendant 24 mois. Mise en barrique le 08 mai 2022.

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 grappe.

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 18.07.24

Taux d'alcool : 14%

Nombre de bouteilles produits : bouteilles standard – 490 ; magnums – 50, double magnum – 12