

BERGERAC ROUGE 2022



Nom de cuvée : Château de Fayolle Bergerac Rouge

Millésime : 2022

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Parcelle Cabernet Sauvignon plantée en 2015, deux parcelles de Merlot plantées en 2000 et 2014, dans un plateau argilo calcaire, la parcelle Moulin de Cabernet Franc, plantée en 2005 dans une pente douce vers l'ouest et en enfin, une parcelle de Malbec plantée en 2019.

Cépage : Cabernet Franc 38%, Malbec 38%, Merlot 23% et Cabernet Sauvignon 1%.

Rendement par hectare : 25.1 hl

Dégustation : Rubis classique, claire et brillante. Le nez est élégant et fruité. En bouche, on trouve les saveurs de framboise et de chocolat ajoutant une note assez intéressante. Les tanins sont en bonne voie à maturité.

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 : 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 : 14%

Nombre de bouteilles produits : 8 598

Médaille d'Or Berlin Wine Trophy 2024