



SANG DU SANGLIER BERGERAC ROUGE 2021

Millésime : 2021

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Merlot Planté 2015 dans un plateau argilo-calcaire plus une parcelle de Cabernet Sauvignon plantée en 2015, tous sur un plateau argilo-calcaire

Cépage : 79% Merlot 21% Cabernet Sauvignon

Rendement par hectare : 53 hl

Dégustation : Le nez exhale des arômes expressifs et croquants de fruits et de cannelle rappelant la pomme d'amour. C'est un vin qui pourra se conserver en cave entre 5 et 8 ans, le temps que les tanins atteignent leur pleine maturité.

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.

Elevage : En barriques de chêne français pendant 12 mois

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 : 25.07.2023

Taux d'alcool : 14%