

TRACES DU SANGlier 2021



Nom de cuvée : Traces du Sanglier

Millésime : 2021

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Une belle union de deux parcelles de Merlot Allan ; de la plus âgée, plantée en 2007 ; à la plus jeune plantée en 2015. Les deux parcelles se situent sur un plateau argilo calcaire. Nous avons ajouté un peu de Cabernet Sauvignon pour faire le niveau de la cuve.

Cépage : 99% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon

Rendement par hectare : 56.2 hl

Dégustation : Un bouquet magnifique ; épicé et fruité avec plein d'arômes de cannelle, de cassis et de framboises. Vif sur la langue avec une bonne acidité. Les tanins sont fermes apportant de la structure au vin.

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 à 20C.

Elevage : En inox

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 %

Nombre de bouteilles produits : 8 089

Médaille d'Argent Concours de Bordeaux 2023

Médaille de Bronze Concours des Vins de la Région de Bergerac et Duras