



AOC BERGERAC ROUGE

CHÂTEAU LES PEYROULETS BIO

VIGNOBLE

Sur les côteaux de la Bastide d'Eymet, les 16 hectares de vigne du GAEC de la Gilette (Famille Combaud) produisent du raisin 100% Bio depuis 2013. Le vignoble s'étend sur des terroirs argilo-calcaires dans le Sud de Bergerac. Les vendanges sont réalisées traditionnellement. Le vignoble est composé de différents cépages, le merlot, le cabernet franc, le cot rouge (ou malbec) et le sémillon.

VINIFICATION

Vinification séparée des cépages. Régulation thermique de la fermentation. Les vins sont ensuite élevés en cuves inox.

ENCÉPAGEMENT

Le cépage dominant de ce vin rouge est le Merlot (90%), assemblé avec du Cabernet Franc (10%).

DÉGUSTATION

Robe de couleur rouge Violine. Nez de fruits rouges. Bouche fruitée et équilibrée. Vin rond et souple. Tanins fondants.

Servir à 16-18°C.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes grillées, viandes rôties et fromages révéleront toutes les qualités de ce Bergerac Rouge.

