

## **Château La Moulière ~ Bergerac Rouge ~ AOC Bergerac**

*Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc apportent au vin leurs différentes typicités.*

*Les vins de Bergerac bénéficient d'un terroir particulier avec des sols argilo-calcaires, et du silex .*

*Le Merlot apporte corps et rondeur, le Cabernet Sauvignon richesse et structure (tanin)*

*et le Cabernet Franc finesse et souplesse.*

**L'encépagement :** 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

### **Vendange & Vinification :**

Le vin rouge est un **vin de macération**, c'est pourquoi on va laisser en **contact la pulpe, la peau des baies ainsi que les pépins**. Durant la fermentation alcoolique, on va pratiquer des **remontages** afin d'extraire arômes et structures.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **3 semaines**.

### **Dégustation :**

**Œil** : robe grenat, reflets rosés, une couleur profonde et limpide.

**Nez** : bouquet intense et charmeur, qui mêle arômes de fruits rouges et noirs confits, notes épicées.

**Bouche** : corsée, ronde, tanins veloutés, qui persistent en finale sur des notes de noyaux de cerise.

### **Consommation :**

A déguster dans les 4-5ans.

Température de service environ 16°C. Pour les millésimes les plus jeunes 14-15°C.

