



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LE COURREAU AOC Bergerac - Rouge



SITUATION

Au sud du département de la Dordogne, le Bergerac bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Idéalement située sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, l'AOC Bergerac rouge bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. L'appellation est donnée à des vins rouges plus légers que les Côtes de Bergerac rouge. Issus de l'assemblage des cépages traditionnels, ces vins sont souples, élégants et fruités.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid sur les raisins les plus mûrs pour obtenir des notes fruitées plus intenses. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (température contrôlée, levures sélectionnées) et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton



CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 25%, Cabernet franc 5%



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Robe de belle intensité. Nez de fruits mûrs légèrement amylique. Bouche ronde et fruitée. Bon équilibre pour ce vin de plaisir.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.