



PRODUCTA VIGNOBLES

talents durables

CHÂTEAU SAINT-CHRISTOPHE

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

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des 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 50%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 20%



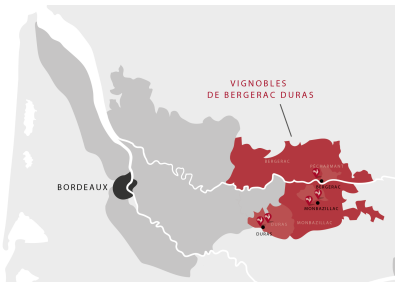
ACCORDS GOURMANDS

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



DÉGUSTATION

Robe rouge franc, d'intensité moyenne. Nez fruité sur des notes légèrement épicées. La bouche est de belle matière, agréable sur le fruit.



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.