



Famille  
MÉRILLIER

# CHATEAU *Marie Plaisance*



FR-BIO-01  
Agriculture France  
**Vin Bio**

## Cuvée Prestige

CÔTES DE BERGERAC ROUGE

### MILLÉSIME

2019

### TYPE DE VIN

Rouge

### TERROIR

Sol argilo-calcaire

### APPELLATION

Côtes de Bergerac

### CÉPAGES

70% Merlot

30% Cabernet Franc

### VINIFICATION

Un travail rigoureux et soigné au vignoble tout au long de l'année, a permis aux raisins d'arriver à une excellente maturité.

Une fois récoltés, nous avons pratiqué des opérations traditionnelles pour respecter et exploiter au mieux la qualité initiale des raisins : délestages, macération de 25 jours rythmée par des remontages quotidiens.

Ensuite, un élevage de 12 mois en fût de chêne a permis la stabilisation naturelle du vin.

### DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond.

Le nez est intense mêlant des notes de fruits noirs (cassis et mûre), d'épices et de vanille.

En bouche, l'attaque est agréable et l'évolution est ample et chaude. Les tannins sont souples et soyeux avec une chair veloutée donnant à ce vin une belle persistance. Le fruit fin, l'épice et une touche de fumée signent les arômes de ce grand vin.

Accompagnera parfaitement des plats cuisinés en sauce comme le traditionnel bœuf bourgignon, ou encore une joue de bœuf aux carottes et aux girolles.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



SARL LES COTEAUX DE PLAISANCE – La Ferrière / 24240 GAGEAC-ROUILLAC

Tél. 05 53 27 86 23

[chateaumarieplaisance@hotmail.fr](mailto:chateaumarieplaisance@hotmail.fr)

[www.chateau-marieplaisance.fr](http://www.chateau-marieplaisance.fr)