



Famille
MÉRILLIER

CHATEAU

Marie
Plaisance



FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

Bêêrgerac

BERGERAC ROSÉ

MILLÉSIME
2025

TYPE DE VIN
Rosé

TERROIR
Sol argilo-calcaire

APPELLATION
Bergerac

CÉPAGES
10% Merlot
15% Cabernet Franc
75% Cabernet Sauvignon

% ALCOL
13%

VINIFICATION

Macération à froid de 12 heures avant pressurage, afin d'obtenir un jus très aromatique et la couleur souhaitée.

La température est maîtrisée entre 17/18°C pour conserver le fruité du vin.



DÉGUSTATION

Très jolie robe brillante d'un rose pâle, nez frais et très expressif, dominé par des arômes d'agrumes accompagnés de notes de framboise, de banane et de bonbon anglais.

La bouche, très aromatique, est bien équilibrée entre vivacité et rondeur, et finit par une agréable fraîcheur accompagnée d'une belle persistance aromatique.

Ce vin rafraîchissant est une vraie gourmandise d'été, il accompagnera parfaitement vos cuisines estivales : grillades, salades, paella, couscous... A déguster dès à présent.

RÉCOMPENSES

ARGENT au CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2026 - millésime 2025
89/100 JAMES SUCKLING 2026 - millésime 2024
16/20 JANCIS ROBINSON 2025 - millésime 2024
BRONZE à DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 - millésime 2023
OR au CONCOURS INTERNATIONAL DU VIN 2024 - millésime 2023