



Famille
MÉRILLIER

CHATEAU
Marie Plaisance



FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

Cuvée Prestige

CÔTES DE BERGERAC ROUGE

MILLÉSIME

2020

TYPE DE VIN

Rouge

TERROIR

Sol argilo-calcaire

APPELLATION

Côtes de Bergerac

CÉPAGES

65% Merlot
15% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

% ALCOOL

14,5%

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.