

« Le Feuillardier » *A.O.C.Bergerac*

Terroir: Argilo-calcaire, vignoble de coteaux

Cépages : Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)

Vinification : Cuvaison pendant 7 à 12 jours, soutirage suivi de la fermentation malolactique.

Assemblage : Collage au banc d'œuf, légère filtration avant la mise en bouteille bordelaise.

Dégustation : Une couleur d'un beau rouge brillant et frais.

Le nez est fin et révèle des notes de fruits rouges acides accompagnées d'une délicate touche de violette. En bouche, la structure est aérienne, légère, facile. La violette revient, laissant une impression dominante de fraîcheur et de légèreté sur ce vin de plaisir à apprécier au cours de moments de détente avec de la charcuterie, sur des plats délicats (viandes blanches) ou légèrement épicés...

