

Collection « Magis » Bergerac Rouge 2009

De l'assemblage des couleurs naît un tableau, de l'assemblage de cépages naît un vin.

Réunis autour de passions communes, trois hommes signent cette bouteille : Pascal Magis, artiste peintre périgourdin aimant le vin, Patrick et Julien Montfort de la Maison Julien de Savignac, propriétaires négociants, amateurs d'art.

Un assemblage complexe et harmonieux de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, un élevage en barrique de chêne du Limousin donnent à ce vin une bouche fruitée, équilibrée, dotée d'une belle rondeur. A servir sur des viandes rouges, de la volaille ou de la charcuterie. Vin de Bergerac, il accompagne à merveille la cuisine périgourdine.

Terroir : Argileux et argilo-calcaire avec abondance de pierres, vignobles de coteaux à densité supérieure à 5500 pieds par hectares.

Cépages : 80% de Merlot, 10% de Cabernet Sauvignon, 5% de Cabernet Franc et 5% de Malbec.

Vinification : Après vendange mécanique, erraflage, foulage, les raisins mis en cuve subissent une macération pré fermentaire de 5 jours. La fermentation se déroule sous contrôle de température, avec des remontages et délestages décidés après dégustations régulières. Fin de fermentation alcoolique, microbullage sous marc afin d'affiner l'extraction. La malo-lactique terminée et quelques soutirage, le vin est mis en barriques neuves pour un élevage de 12 mois.

Potentiel de vieillissement : Volontairement voluptueux, ce vin peut se déguster dès à présent pour ses arômes de jeunesse, mais peut également patienter en cave plusieurs années pour livrer l'essentiel de ses qualités dans 4 à 5 ans.

Note de dégustation septembre 2011 (avant mise en bouteille) : Nous sommes en présence d'un vin rouge à la robe grenat aux reflets rouges qui présente une belle intensité. Des larmes grasses laisse présager un vin d'une belle richesse. Le premier nez de ce vin compose avec plusieurs palettes aromatiques, notamment les fruits noirs et les épices. Le second nez évolue sur le cassis, le chocolat et le bois exotique. L'attaque est souple et évolue sur une belle fraîcheur pour finir sur des tanins soyeux. Ce vin révèle en bouche des essences de fruits confits, de chocolat amer et des notes vanillées. La finale longue est très prometteuse. Ce vin possède toutes les caractéristiques d'un grand Bergerac signé d'un grand millésime. Il se mariera à la perfection avec des mets de terroir comme le canard, les viandes en sauce, le fromage de vache ou les desserts chocolatés.

