

Duc de Berticot

AOP Côtes de Duras - 2022 - ROUGE

PRÉSENTATION

Cette gamme est issue des meilleures parcelles des vignes de Berticot. Ils ont été vinifiés avec des soins jaloux et élevés pour les parfaire.

Ils peuvent se déguster dès à présent, mais saura attendre votre bon plaisir de nombreuses années. Il est témoin des qualités de notre terroir des « Côtes de Duras » et du savoirfaire de nos vignerons.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 60%, Cabernet sauvignon 32%, Cabernet franc 8%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle, macération de 20 jours, élevage 10 à 12 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Très belle robe rubis. Le nez intense associe vanille et épices aux raisins mûrs. Le volume important en bouche, les flaveurs de petits fruits, les tannins ronds forment une puissante harmonie.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Fromages, charcuterie, viandes rouges et viandes blanches rôties.





