

XV sur 15

AOP Bergerac - 2022 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Cette cuvée est un hommage à notre XV de France, qui porte fièrement les valeurs de la simplicité, de la combativité et de la solidarité.

Elle est issue du terroir du Sud-Ouest de la France, connu pour ses vins de caractère et offre des saveurs riches et complexes qui évoquent la gourmandise.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 80%, Cabernet sauvignon 16%, Cabernet franc 4%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur un joli fruit mûr, escorté de quelques notes épicées.

Des fruits rouges et noirs mûrs font aussi l'agrément d'une bouche charpentée, ronde à l'attaque et accompagnée de tanins soyeux. Une bonne longueur aromatique s'exprime sur des notes de fruits noirs.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16-17°C.

ACCORDS GOURMANDS: Ce vin est idéal pour accompagner des plats de viande rouge, des pizzas ou des tapas mais il sera surtout parfait pour savourer des repas entre amis ou en famille.

