

Cassius

AOC Bergerac - 2022 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

C'est au cœur du Périgord, en Aquitaine, que s'étend le vignoble de Bergerac. Etabli sur les deux rives de la Dordogne, le vignoble bergeracois regroupe sur 90 communes plus de 13000 hectares. Sur la rive droite, le terroir se compose principalement de terrasses mariant des sols de graves, de sables et de dépôts alluvionnaires. Sur la rive gauche, le relief est marqué par des successions de coteaux où des sols calcaires et argilo-calcaires prédominent. C'est en septembre 1936 que le droit aux Appellations d'Origine Contrôlées Bergerac (rouge, rosé, blanc sec et moelleux) et Côtes de Bergerac (rouge et blanc) est reconnu par décret. Il officialise ainsi la qualité d'un terroir qui fait depuis des siècles le bonheur des amateurs de par la richesse et la variété de ses vins.

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 et de torrification. 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 et de torrification.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Fromages, Viandes, Desserts (clafoutis, gâteaux aux noix, ...)

