VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Château Le Lardot

AOP Bergerac - 2024 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Parmi les paysages enchanteurs de Bergerac se dessine Château Le Lardot, un nom inscrit dans le folklore vinicole. Le millésime 2022 a insufflé vie à un rouge façonné à partir d'un assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, incarnant l'esprit authentique de la région.
Les vignes, soigneusement choyées par le vigneron, ont prospéré sous le soleil généreux et les brises caressantes de Bergerac. Chaque cépage a contribué à créer un vin qui raconte une histoire de terroir. Les saveurs se mêlent, la douceur du Merlot fusionne avec la profondeur des Cabernets, invitant chaque dégustation à une aventure sensorielle captivante.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 76%, Cabernet franc 13%, Cabernet sauvignon 11%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond avec des reflets pourpres.
Nez d'arômes de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, ainsi que des notes épicées.
En bouche, ce Bergerac est structuré, avec des tanins présents mais souples.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16-17°C
ACCORDS GOURMANDS: Se mariera joliment sur un bœuf braisé, une omelette aux cèpes ou encore un boudin aux pommes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.