

Bergerac



- **Le vigneron** : Philippe Biau
- **Production annuelle moyenne** :btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 60% Merlot 20% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon
- **Type de Sol**: boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Rendement**: hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** :

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Traditionnel pendant 12 mois

Elevage:

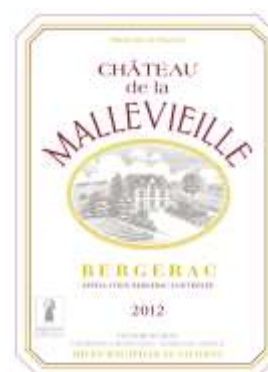


«*Couleur : Robe rouge grenat foncée, intense et profonde
Nez : Puissant et complexe, arômes de fruits noirs.
Bouche : Ronde et velouté, structure riche de tannins ronds..* »



Tenue et conservation
Peut se garder 7-8 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 17-18 ° C
Accompagne Viandes rouge, magrets, confits, Fromages



Récompenses :

- Millésime 2014 : 1*guide hachette des vins - Silver-argent concours bergerac - MEDAILLE de BRONZE / Bronze Medal decanter world wine awards
- Millésime 2015 : MEDAILLE d'ARGENT / SILVER Medal Concours general Agricole Paris



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



- **The winegrower** : Philippe Biau
- **Annual production** : XXXX btles
- **% Alc.** : 13% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : : 60% Merlot 20% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon
- **Type of soil** : boubène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Yield**: XXX hl/ha
- **Age of the vine**: XXX years
- **Harvest** : XXX

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Traditionnal during 12 months

Maturing:



« *Colour: Red Dark garnet color, intense and deep
Nose: Powerful and complex aromas of black fruit.
Palate: Round and velvety, rich structure with round tannins...* »

Aging potential :
Can be laid down for 7-8 years



Culinary agreements:
To serve at 17-18° C
Good match with red meats, duck breast, confit, Cheese

AWARDS :

- Mvintage 2014 : 1*guide hachette des vins - Silver-argent concours bergerac - MEDAILLE de BRONZE / Bronze Medal decanter world wine awards
- vintage 2015 : MEDAILLE d'ARGENT / SILVER Medal Concours general Agricole Paris



Winemaker comments :

« »