

CHÂTEAU DE PEYREL

Bergerac Rouge 2020

26,73\$

* Prix de détail suggéré



Biologique Barbecue Pâtes Pizza Agneau Boeuf

	Code produit	14797663
	Agent	OLKADES
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-ouest
	Appellation	Bergerac sec
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 50 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 25 %
	Cépage(s)	Merlot 25 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0.2
	Fermeture	Liège



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin brillant et limpide révèle une jolie robe pourpre. Le nez est épicé, poivré avec des notes de cannelle et de fruits rouges. La bouche est ronde et équilibrée avec une aromatique vive et fraîche. Ce rouge léger et fruité aux tanins fins accompagne à merveille le canard à l'orange, viandes sauvages, les girolles, mousserons ou cèpes et les anguilles. Ce vin peut se déguster chambré ou légèrement frais (environ 18°)

ÉLABORATION DU PRODUIT

Au chai, la vinification et l'élevage en cuve durent environ un an afin de préserver la fraîcheur et l'aromatique du fruit. Le but étant d'avoir un vin fruité avec une légère trame tannique apporté par le merlot vinifié en sur maturité.