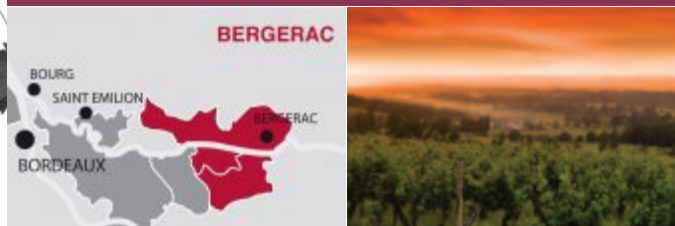




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU BEL AIR

BERGERAC ROUGE



LE VIGNOBLE

Au sud du département de la Dordogne, le Bergerac bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Idéalement située sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, l'AOC Bergerac rouge bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. L'appellation est donnée à des vins rouges plus légers que les Côtes de Bergerac rouge. Issus de l'assemblage des cépages traditionnels, ces vins sont souples, élégants et fruités.

L'HISTOIRE

Propriété familiale depuis déjà cinq générations, le vignoble s'étend notamment sur la commune de St Laurent des Vignes où le vignoble se trouve à flanc de coteau. Le domaine a été acheté en 1816 par le trisaïeul de Pierre NADAL. Aujourd'hui, c'est le fils Jean-Pierre NADAL, diplômé d'oenologie qui dirige ce vignoble d'une superficie d'environ 100 ha de vignes.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique (températures contrôlées, levures sélectionnées) et macération de la vendange 3 semaines environ pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Elevage sous bois de 20% de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



CÉPAGES

50% Cabernet sauvignon, 42% Merlot, 8% Cabernet franc



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement vos viandes rouges et fromages.



DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense. Nez expressif sur des notes de fruits mûrs, vanillées, légèrement toastées. Bouche ronde et de belle densité. Vin élégant et



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2016 : Médaille Or, GILBERT ET GAILLARD 2017



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com