



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU SAINT CHRISTOPHE

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.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

50% Merlot, 30% Cabernet
sauvignon, 20% Cabernet franc



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C.
Accompagne agréablement tout le
repas.



DÉGUSTATION

Robe rouge franc, d'intensité moyenne. Nez fruité sur des notes légèrement
épicées. La bouche est de belle matière, agréable sur le fruit. *μμ*



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2015 : Médaille Bronze, PARIS 2016

