

# Château Cluzeau

## Le Château Cluzeau

Bergerac - Rouge 2014



<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Bergerac
<b>Cuvée :</b>	Le Château Cluzeau
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Cabernet Sauvignon (35%) / Côt (15%) / Merlot (50%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	50 cl

Ce vin dévoile des fruits rouges, des notes de café et de boisé élégant, des tanins soyeux, une bouche d'un parfait équilibre. A savourer aussi bien à l'apéritif qu'avec de bonnes viandes rouges grillées ou rôties ou encore au fromage.



### ELABORATION

Culture biologique.

Ecocert, Agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en barrique d'un vin, Elevage en barrique de deux vins, Assemblage.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, dense, reflets carmin.

**NEZ :** Fruité, généreux arômes de fruits rouges, arômes de café.

**BOUCHE :** Harmonieuse, riche, soyeuse, tanins ronds, tanins doux, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 15° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges, Gibiers, Fromages, Viandes rouges grillées, Viandes rouges en sauce



### DISTINCTIONS

Concours des Vins de la Région de Bergerac 2015 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

