

Château Cluzeau

Le Château Cluzeau

Bergerac - Rouge 2014



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

