



MERLOT  
CABERNET FRANC

**Appellation :** Bergerac Rouge

**Vignobles et Terroirs :** Densité du vignoble entre 5.000 et 6.000 pieds par hectare sur des sols argileux, calcaires et argilo- calcaires situés sur des coteaux et à une altitude d'environ 150m. Le vignoble est conduit en culture raisonnée, la fertilisation, exclusivement organique maintient une vie importante des sols et favorise leurs expressions.

**Cépages :** assemblage 85% Merlot et 15% Cabernet Franc.

**Vinification et élevage :** La date de récolte s'établit par dégustation des baies, en effet, nous avons proscrit toute analyse pour déterminer celle-ci, préférant nous référer au gout des raisins, ça permet de définir le moment optimum et éviter des tannins « secs » ou « végétaux ».

Récoltée mécaniquement, la récolte subit une macération pré-fermentaire de 4 jours, pour en extraire du fruit et des tannins « softs ». La vinification est « traditionnelle » avec remontage journalier et longue macération post fermentaire.

Une partie de l'élevage passe en barriques (barriques de trois vins qui ne sont plus utilisés pour les cuvées, une partie sous staves de chêne et une partie « hors bois »).