

Clos des Verdots

Bergerac Rouge 2016

Terroir

Terroirs argilo-calcaires propices à la production de vins équilibrés et agréables.

Vendange

Vendanges manuelles et mécaniques.

Vinification

La vendange est triée et foulée.

Travail sur le raisin en phase pré fermentaire à froid (13° à 15°C) pendant 5 jours.

Fermentation alcoolique en cuve inox tronconique thermo régulée (25°C) pendant 10 jours environ.

Une macération sous marc est réalisée entre 10 à 15 jours suivant les cépages.

Elevage

Travail d'élevage en cuve (16 mois) avec de nombreux soutirages.

Mise en bouteilles effectuée par gravité

Assemblage

Sélection des cuvées les plus harmonieuses, aux tannins souples et soyeux, issu à

75% de merlot,

15% cabernet sauvignon et

10% de malbec.



E.A.R.L. David FOURTIOUT - Vignoble des Verdots – CONNE DE LABARDE (FRANCE)

Tél : 05.53.58.34.31. / Fax : 05.53.57.82.00

Site Internet : www.verdots.com / Adresse e-Mail : verdots@wanadoo.fr