



# BERGERAC ROUGE

## “GRAND VIN”

**APPELLATION** : AOC Bergerac Rouge

**CUVÉE** : 2020

**CÉPAGES** : Merlot 60 %, Cabernet Sauvignon 40 %

**VINIFICATION** : Travail traditionnel à la vigne, récolte à l'optimal de maturité, vinification traditionnelle, cuvaison longue, élevage en barriques d'un vin pendant 12 mois.

**TERROIR** : Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.

**DÉGUSTATION** : D'intenses reflets noirs parsèment le rubis de ce Bergerac. La groseille se dévoile dans un bouquet complexe et s'associe admirablement bien avec un trait de vanille et quelques notes florales. La bouche est également vanillée et les tanins se fondent dans une finale à la souplesse des plus agréables. A essayer sur un foie de veau poêlé.

**CONSERVATION** : Vin pouvant être gardé 3 à 5 ans

**RÉCOMPENSES** : Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants de France 2022 et 2 étoiles au GUIDE HACHETTE DES VINS 2023.

**CONTENANCE** : 75 cl



**EARL CHÂTEAU LA RAYRE**

**Vincent VESSELLE**

200 Allée de La Rayre - F-24560 COLOMBIER

Tél. : 05 53 58 32 17 - 06 32 23 81 74

Email : [vincent.vesselle@orange.fr](mailto:vincent.vesselle@orange.fr)

Web : <https://chateau-la-rayre.com>