

BERGERAC ROUGE
Château de Panisseau

CEPAGES : 70 % de merlot, 20 % de cabernet sauvignon, 10 % de cabernet franc ; la prédominance du merlot amène la souplesse et l'harmonie à ce vin destiné à être bu jeune.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur des coteaux surplombant le château dont les sols de structure sédimentaire sont limono-argileux, siliceux et très calcaires en sous-sol.

RECOLTE : Les deux axes essentiels de nos vendanges tournent autour de la maturité que nous voulons la plus avancée possible pour chacun de nos cépages et autour d'un rendement limité qui selon les parcelles, varie entre 35 et 45 hectolitres par hectare.

VINIFICATION : Après un tri manuel soigné et un égrappage sans foulage, les grains sont amenés aux cuves par tapis mécanique de manière à préserver tous les arômes et à n'enregistrer que de très faibles pertes de jus. Dès le début de la fermentation, les cuves sont pigées deux fois par jour par immersion mécanique du chapeau, si bien que la matière reste en suspension dans le liquide, ce qui permet une extraction optimale des tannins, des anthocyanes et des polyphénols. Une fois le niveau de qualité de tanins obtenu, le pigeage est arrêté au bon moment de manière à éviter toute sur-extraction. Dès fin de fermentation alcoolique puis malolactique, le vin reste sous marc pour une macération de cinq semaines sous micro oxygénation à température constante. Ce vin ne subit aucune filtration

CONSERVATION : Il peut être conservé six à huit ans. Il est néanmoins à boire dès la deuxième année et atteint sa plénitude au bout de quatre ans.

TEMPERATURE : A servir à 15 –16°.

ACCOMPAGNEMENT: Idéal sur des viandes grillées ou en sauce. Convient bien aux fromages.