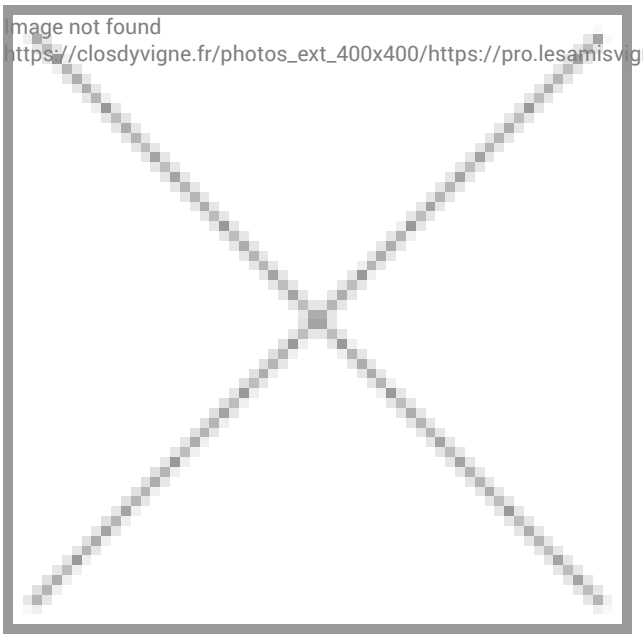
BERGERAC 2014 ROUGE

CLOS BONNEFARE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La nature est à l'œuvre. Ce vin est l'expression d'un millésime de patience, marqué par l'attente du soleil tout au long d'une saison fraiche et pluvieuse. Tout vient à point sous la forme d'un mois de septembre estival, agrémenté de nuits fraiches, permettant d'atteindre une maturité optimale.

Equilibré, au fruit intense et persistant, le CLOS BONNEFARE 2014 est une invitation aux plaisirs de la dégustation et du partage.

- Merlot 60%
- Cabernet Franc 30%
- Malbec 10%

Accords mets et vins

rôti de porc, pintade farcie, hamburger, parmentier.

Détails

Domaine : Clos Bonnefare
Couleur : Rouge
Millesime : 2014
Degrès : 12,9 %
Viticulture : Raisonnée
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Franc
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bergerac

Caractéristiques

Terroir : Plateau aéré et lumineux dominant la rive droite de la Dordogne. Sol argilo-calcaire avec silex.
Cépage : Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Malbec 10%
Vendange : Tri manuel sur pied avant récolte. Vendange au lever du jour pour encuver du raisin frais. Rendement de 35 hl/ha sur des vignes d'âge moyen de 20 ans.
Vinification : Vinification en baies entières, macération à froid pendant quelques jours, travail des marcs par pigeages manuels, extractions douces adaptées au potentiel de chaque lot, cuvaison de 3 semaines.
Elevage : Elevage en cuve et en barriques de chêne français. Pas de barriques neuves pour préserver les qualités naturelles du vin. Durée: 12 mois.

Dégustation

Robe : Le vin se voile dans une robe sombre et brillante.
Nez : Nez intense. A l'aération les caractères floraux et fruités des arômes du vin percent sous des notes truffées mêlées d'épices. L'ensemble promet une belle complexité.
Bouche : Avec naturel, le vin impose sans heurts sa puissance grâce à une attaque moelleuse et un milieu de bouche dense, structuré.
Finale : Finale aromatique portée par des tannins fondus, bien enrobés.
Garde : Environ 8 ans.
Température de service : 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

L'aventure du CLOS BONNEFARE est née de la rencontre entre une passion pour les vins sincères et une parcelle un peu délaissée sur le plateau de Saint-Michel-de-Montaigne en Dordogne. Sur cette terre caillouteuse, pauvre, à vocation typiquement viticole, j'ai saisi la chance de mettre à l'épreuve mes années d'expériences dans le monde du vin. Millésime après millésime, laisser la nature s'exprimer pour produire un raisin sain et unique demande finalement plus de sensiblité que de savoir technique. Mon rôle de vigneron est celui d'un passeur d'énergie avec la vigne comme filtre. J'apprends...

