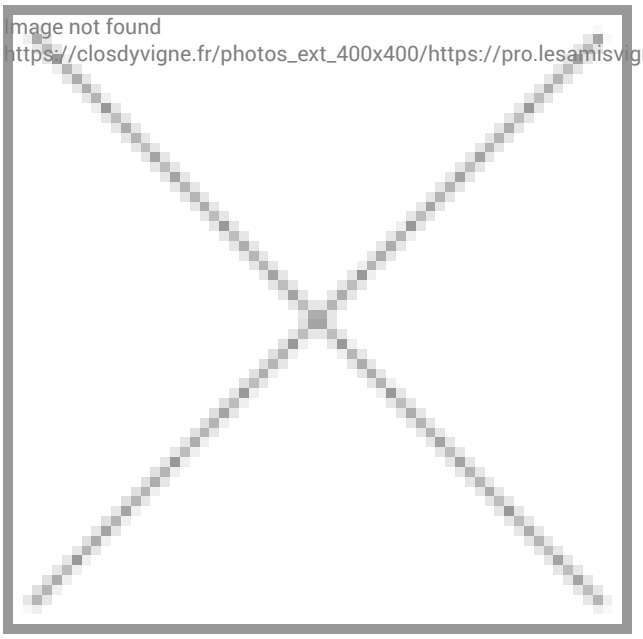
BERGERAC 2016 ROUGE

CLOS BONNEFARE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La nature est à l'œuvre. Ce vin est l'expression d'un millésime exceptionnel permettant d'atteindre une maturité parfaite.
Le fruit intense, le charme et la profondeur du CLOS BONNEFARE 2016 sont une invitation aux plaisirs de la dégustation et du partage.

- Merlot 55%
- Cabernet Franc 45%

Accords mets et vins

viandes rouges, volailles rôtie, hamburger, parmentier.

Détails

Domaine : Clos Bonnefare
Couleur : Rouge
Millesime : 2016
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Franc
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bergerac
Nom du Vigneron : François Jaurou

Caractéristiques

Terroir : Plateau aéré et lumineux dominant la rive droite de la Dordogne. Sol argilo-calcaire avec silex.
Cépage : Merlot 55%, Cabernet Franc 45%
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.
Viticulture : Respectueuse: traitements avec des produits naturels, travail du sol, enherbement naturel ou semé en alternance, effeuillages et éclaircissage manuels. Recherche d'une symbiose entre la vigne et son environnement.
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 : Brillante, robe sombre avec reflets rouges.
Nez : Nez précis, intense, d'une belle fraîcheur. Les arômes de fruits noirs, violette, réglisse annoncent une dégustation toute en gourmandise.
Bouche : Croquante, avec beaucoup de fruit et d'élégance, marquée par la très belle maturité du Cabernet Franc, la plénitude et le charme des grands millésimes.
Finale : Finale aromatique, équilibrée, structurée par des tanins soyeux, belle longueur.
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...

Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png