

VIGNOBLES DUPUY

BERGERAC ROUGE

, France



Disponibilité Saq +12859728

Humain Gérard Dupuy

Millésime 2011

Appellation Bergerac AOC

Sols Croupe argileuse

Altitude Des Vignes 100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est-Ouest

Cépages 65 % Merlot 35 % Cabernet sauvignon

Viticulture Agriculture biologique certifiée

Palissage Guyot simple

Pi/Hect 5 500 pi/ha

HI/Hect 40hl / ha

Vendanges Manuelle

Vinification En cuve inox; macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours dans le but d'extraire un maximum de matière colorante et d'arômes. Les fermentations alcooliques et malo-lactique sont effectuées en cuve sous thermorégulation. La durée de cuvaison varie de 18 à 20 jours, en fonction de la récolte, afin d'obtenir un maximum de concentration

Levures Indigènes

Élevage Cuve inox

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites 28 mg/l

Sucre 2.3 g/l

Acidité 3.38 g/l

Couleur Robe rouge brillante

Dégustation Nez aux notes fruitées, prune, cerise. Attaque franche, tanins présents, long en bouche.

Température De 15°C

Service