



BERGERAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Pique Sègue

LÉGER-----FRUIT-----PRONONCÉ
LÉGER-----PERSONNALITÉ-----PUISSANT

Historique : L'histoire du domaine remonte à plus de 700 ans, le vignoble est alors déjà reconnu pour élaborer les meilleurs crus de Montravel et Bergerac. Depuis plus d'un quart de siècle la même famille exploite la propriété en respect avec son histoire.

Cépages et terroir : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon sur un sol argilo-calcaire.

Vinification et élevage : La vendange, une fois récoltée, est éraflée et mise à fermenter dans des cuves thermorégulées. Après une phase de fermentation de 8 à 10 jours, on prolonge la macération des baies colorées au contact du vin pendant une dizaine de jours supplémentaires. La température est maintenue vers 30°C afin d'extraire en douceur le maximum de couleur et de substances aromatiques. Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est élevé pendant 16 à 18 mois, grâce à des soutirages répétés, ou micro-bullage approprié, avec plus ou moins d'aération, selon sa structure et ses besoins.

Dégustation : Une belle couleur rouge grenat intense. En bouche, bon équilibre, des arômes de cerises noires, de framboises et de cassis. Un vin fruité et gouleyant.

Accompagnement : Vin chaleureux qui accompagnera toutes sortes de mets mais tout particulièrement sur une côte de bœuf et son gratin dauphinois ou encore sur des côtes d'agneau ail et romarin.

Servir à : servir à température ambiante après l'avoir aéré quelques instants.

Médaille : Récolte 2016 Médaille de Bronze Paris 2017

Récolte 2013 Médaille d'Argent Paris CGA 2014

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/COUCHE	/PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 903 825	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES



TSO - TERROIR SUD OUEST - 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE - 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 - CODE NAF : 4634 Z - N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 - TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 - FAX +33(0)5 53 74 35 59 - Email : contact@vins-tso.com - Site : www.vins-tso.com

