BERGERAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château La Foncalpre

FRUIT

LÉGER----------✦----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------✦----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Histoire : Le vignoble dont l'âge est trentenaire est situé au pied du coteau de Monbazillac.

Cépages et terroir : 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc sur sols argilo-calcaires.

Vinification et élevage : Dès la récolte les raisins sont nettoyés et immédiatement mis en cuves, la température est maintenue à 18°C minimum et un remontage est effectué matin & soir. La fermentation dure environ 20 jours. Les vins sont ensuite placés en cuve où il passe au moins un hiver. Ils se clarifient et sont soutirés tous les mois pour être aérés. La filtration n'est utilisée que rarement à la mise en bouteille.

Dégustation : Vin avec une robe d'un rouge profond. Nez délicat sur des notes de fruits rouges (cerise). En bouche, un développement aromatique avec notes fraîches de fruits et d'épice, souplesse vers une finale simple.

Accompagnement : S'apprécie sur toutes les viandes, mais aussi avec des fromages. Il peut être un bel apéritif. Si consommé jeune, les entrées se marieront parfaitement.

Servir à : 15-17°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 907 274	1.26	73 x 73 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 974 016	7.65	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		765	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