Bergerac Rouge, Château des Eyssards



C’est dans la campagne dordognaise, à la limite de la Gironde que ce Bergerac prend ses racines. Ce vin très abordable pour la qualité qu’il offre. Le vignoble est conduit en culture raisonnée, la fertilisation, exclusivement organique maintient une vie importante des sols et favorise l'expression du vin.

Origine: Les vignes de merlot et cabernet-sauvignon croissent sur des sols argileux, calcaires et argilo-calcaires, avec une densité de plantation variant entre 5 000 et 6 000/Ha. Elles sont situées sur des coteaux. Notre terroir bénéficie de conditions naturelles idéales. La culture y est raisonnée, privilégiant une fertilisation exclusivement organique, qui permet de préserver et d'enrichir la vie des sols. Cette approche favorise l'expression authentique des caractéristiques uniques de ce vignoble.

Encépagement: 85% merlot et 15% cabernet Franc.

Vinification: La récolte est effectuée mécaniquement, à une date déterminée uniquement par la dégustation des baies, afin d'éviter les tannins « secs » ou « végétaux ». Une macération pré-fermentaire de 4 jours permet d'extraire le fruit et des tannins « softs ». La vinification suit une méthode traditionnelle, avec remontages quotidiens et une longue macération post-fermentaire. L'élevage est partiellement réalisé en barriques (de trois vins), une autre partie sous staves de chêne, et enfin une portion sans contact avec le bois, apportant ainsi équilibre et complexité au vin.

Dégustation: Une couleur rouge rubis, des notes de fruits des bois et des nuances épicées pour un vin de caractère.

Potentiel de garde: Peut vieillir 2-4 ans.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagne, notamment agneau et viandes rouges.

- Poulet « basquaise »
- Echine (spiering), purée aux poireaux
- Porc/veau/boeuf : Saucisses en potée aux légumes (poireaux, chou vert)
- Omelette aux cèpes
- Toast aux champignons « de Paris »
- ...