Bergerac Rosé, Château des Eyssards



Ce vin rosé est issu de deux grands cépages, le merlot qui lui apporte sa rondeur et le cabernet sauvignon qui lui donne son caractère affirmé. Un rosé structuré aux arômes de fruits rouges estivaux.

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: 60%merlot - 40% cabernet sauvignon

Vinification: Après la récolte mécanique, de nuis, le raisin se macère durant 24 heures avec ses pellicules ce qui permet non seulement d'extraire la couleur, mais aussi de capturer des arômes fruités typiques. Ce processus est crucial pour obtenir une belle teinte rosée et un profil aromatique marqué par des notes de fruits rouges ou exotiques, selon les cépages utilisés. Ensuite, les raisins sont pressés, et le jus obtenu est transféré en cuve pour la fermentation alcoolique. Cette fermentation se fait généralement en cuve inox, un choix technique qui aide à préserver la fraîcheur. L'élevage en cuve inox qui suit la fermentation permet de stabiliser le vin tout en maintenant son caractère fruité et frais avant sa mise en bouteille.

Dégustation: Sous une robe rose pâle on sent beaucoup de fruits tel que les groseilles, cerise,… en bouche il est rafraîchissant.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec des grillades et des fromages crémeux.

- Terrine de légumes
- Sardines grillées
- ...