

CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997



SANG DU SANGLIER BERGERAC ROUGE 2020

Millésime : 2020

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rouge

Terroir et Parcelle(s) : Merlot Planté 2015 dans un plateau argilo-calcaire

Cépage : 100% Merlot

Rendement par hectare : 51 hl

Dégustation : Belle couleur profonde de rouge aubergine avec des larmes prononcées. Epicé et complexe au nez, suivi par une explosion de saveurs en bouche. Riche et élégant, ce vin est plein de cassis et de myrtilles très murs. Le vieillissement en fût de chêne donne un goût boisé, profond et charnu. Les tanins sont fermes et souples.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; fermentation alcoolique d'une semaine à 25C, macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire en cuve pleine pendant 10 jours. Fermentation malolactique en inox à 20C ensuite mis en barriques.

Elevage : En barriques de chêne français pendant 13 mois

Travail du sol : En Conversion vers l'agriculture biologique, désherbé mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est installé pour combattre contre les vers de la grappe.

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 27.05.2022

Taux d'alcool : 15%

Nombre de bouteilles : 9 980 75cl, 253 magnums, 12 doubles magnums et 3 jéroboams.

Frank & Riki CAMPBELL

Château de Fayolle 24240 Saussignac - T. +33 (0)5 53 74 32 02 - www.chateaufayolle.com