



Château la Moulière

Bergerac Rouge Cuvée Prestige

**Zona:**

Vitigno:

Terreno:

Superficie:

Vendemmia:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento:

Zona di produzione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Bergerac – Bordeaux – Sud/Est

70% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

Argillo Calcareao

14 ha

Meccanica per diraspatura

Acciaio termoregolato

Malolattica

Barriques

Est

13,5°

18° - 20°

62 mg/L



Assemblaggio bordolese tipico, in cui il Merlot apporta rotondità e corpo, il Cabernet Sauvignon la ricchezza in tannini ed il Cabernet Franc morbidezza e finezza.

Vino frutto di agricoltura ragionata, da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione *Vignerons Indépendants*, ha un bel colore rosso granato scuro, profondo e limpido. Il bouquet, molto complesso, associa i frutti rossi cotti ed il nocciolo di ciliegia, con sentori di cuoio e di fumo. Al palato, corposo e rotondo, è equilibrato, con una buona freschezza che prolunga il finale di sapore di prugne e ciliegie.

Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse grigliate o in intingolo, selvaggina di piuma e di pelo.



- *Cocncours des Vignerons Indépendants 2018: Argento*
- *Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione*
- *Concours des Vins de Bordeaux 2007: Medaglia d'Oro*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**