



Bergerac rouge Château les Miaudoux élevé en fûts de chêne BIO

Région	Sud-Ouest
Appellation	Bergerac
Producteur	Château les Miaudoux
Contenance	75cl
Cépages	75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon
Temp. de service	18°
Durée de garde	8 à 10 ans
Accords avec familles de plats	
BOEUF	
GIBIER	
MOUTON/AGNEAU	
VOLAILLES	

Commentaire de dégustation

Vin brillant, de couleur grenat dense. Nez fin, d'une complexité rare, où s'harmonisent des parfums de fruits très mûrs (cassis, pruneaux) et des nuances d'épices et de vanille. En bouche de la rondeur, des tanins serrés, bien présents et fondus. Très aromatique: fruits rouges, mûre, finale épicée et longue. Servir chambré, sur viandes rouges, gibiers, magrets, ou fromages.

