

Grand Vin « Les Verdots selon David Fourtout »

Côtes de Bergerac rouge 2014

Terroir

Sélection de nos meilleurs terroirs. Sol d'argile et de limon en surface, reposant sur un calcaire dur d'origine lacustre. Taille à 2 lattes courtes, attachage à plat, éclaircissage manuel de la tête du pied de vigne et 1^{er} effeuillage manuel pour optimiser l'ensoleillement des baies, « vendanges en vert », 2^{ème} effeuillage manuel pour parfaire la maturation, autant de travaux délicats et coûteux mais déterminants.

Vendange

Vendange manuelle avec un rendement de 30 hl/ha sur des vignes de 45 ans.

Vinification

Vinification en cuves inox tronconiques avec macération sous marc d'un mois (pratique de la micro-oxygénation pour fixer le potentiel anthocyanes/tanins). Fermentation malolactique au printemps en barriques neuves dans un local thermo-régulé.

Elevage

Elevage en barriques neuves issus de 8 tonneliers différents durant 18 à 24 mois avant la mise en bouteilles par gravité caractérisée par l'absence de collage et de filtration.

Assemblage

70% Merlot, 21% Cabernet Franc, 9% Malbec

Caractéristiques

Ce Grand Vin répond aux normes qualitatives des grandes cuvées, fin et puissant à la fois. C'est un vin de longue garde (10/15 ans), contenu dans une bouteille d'une rare élégance : la « Bordelaise Sommelière » du début du siècle au culot très profond et au fût tronconique. Bouchon de 54 mm millésimé, capsule et habillage d'une grande sobriété personnalisent avec élégance ce Grand Vin.

Conseil de service

Viandes rouges et gibiers.