

# *Château Les Tours des Verdots*

## *Côtes de Bergerac rouge 2014*

### *Terroir*

Vieilles vignes, terroirs calcaires de type ondes.

### *Vendange*

Vendange manuelle.

### *Vinification*

Vinification en cuves tronconiques. Macération sous marc avec microbullage afin d'obtenir des vins de garde.

### *Elevage*

15% fûts neufs, 65% fûts de 1 vin, 20% fûts de 2 vins.

Aucune filtration ni collage ne sont réalisés pendant l'élevage. Mise en bouteilles par gravité 24 à 30 mois après l'élevage.

### *Assemblage*

**69% Merlot, 23% cabernet Sauvignon, 5% cabernet Franc, 3% Malbec.**

### *Commentaire de dégustation*

Un vin dense et équilibré, assez tannique, droit, d'une belle constitution.

### *Conseil de service*

Langue de bœuf, rôti de bœuf, fromages.