

# *Grand Vin « Les Verdots selon David Fourtout »*

## **Côtes de Bergerac Rouge 2016**

### **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<sup>er</sup> effeuillage manuel pour optimiser l'ensoleillement des baies, « vendanges en vert », 2<sup>ème</sup> 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 22 mois avant la mise en bouteilles par gravité caractérisée par l'absence de collage et de filtration.

### **Assemblage**

**70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon et 2% 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.

### **Récompenses**

**Médaille d'Or au Concours des Vins de la région de Bergerac 2018**

**Noté 15/20 par le Guide Bettane et Desseauve 2019**