



NICOLAS BOURDIL

BERGERAC

APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE

28 ha de vignes sur la commune de St Julien d'Eymet dans le vignoble de Bergerac en Dordogne / Périgord

Un vin fruité et gourmand, indispensable compagnon des tables estivales



Bergerac Rosé

Vignoble : 28 ha dont 14,5 ha en Rouge
Terroir argilo-calcaire

Cépages 60 % Merlot - 40 % Cabernet Franc

Vinification :

Pour Nicolas Bourdil, le Rosé des Fontenelles est certainement le vin le plus technique en terme de vinification et de date de vendange. La prise de décision pour le Maître de Chai est très importante au moment des vendanges, pour allier fruité, fraîcheur et couleur.

Le rosé est issu de la « saignée » de cuves de Merlot et de Cabernet. Après seulement une dizaine d'heure de macération du jus au contact des pellicules de raisins, dès que la couleur souhaitée est obtenue, le vin est écoulé puis vinifié séparément. Ses arômes fruités et sa délicate robe rosée sont ainsi préservés.

Lors des millésimes très chauds, Nicolas peut pratiquer le pressurage direct sur une partie de son rosé, afin de limiter l'extraction de la couleur.

Notes de dégustation :

Belle couleur framboise intense, bouquet frais qui livre de flatteuses notes de fruits rouges (grenade, fraise, framboise). Agréable vivacité et palais friand de bonbons aux fruits.

Mets & vins : Déguster à 10°C sur grillades, salades, composées, gambas à la plancha, volailles épicées.

Château Les Fontenelles

Nicolas BOURDIL 24500 St Julien d'Eymet / Dordogne-Périgord - France

Tel : 09 87 88 34 79 / Port : 06 83 89 05 09 / chateau.fontenelles@orange.fr