**Château du Haut Pezaud**

**Ber****gerac rouge fût de chêne** ***« Sélection »***
**2014**

* **Cépages** : 70 % Merlot, 15% Cabernet Sauvignon et 15 % Cabernet Franc
* **Terroir** : Sol argilo-calcaire, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Mécanique.
* **Vinification** : Macération pré fermentaire à froid suivi d’une longue macération
 (1 mois environ) avec remontage 2 fois par jour pour extraire le maximum de matières
 et d'arômes. Chaque cépage est vinifié séparément pour être ensuite assemblé.
* **Elevage** : En fûts de chêne français pendant 14 mois.
* **Caractéristiques :** Une belle couleur soutenue et profonde.
 Un vin généreux et charpenté se conjuguant avec des notes de fruits noires
et de bois tout en finesse.
* **Conseil de dégustation :** A boire avec des plats en sauce, des rôtis, des
plats mijotés ainsi que du gibier sans oublier le fromage.
* **Conservation**: Il sera à son apogée dans 2 à 3 ans cependant vous
pouvez le consommer dès maintenant avec un léger passage en carafe
(30 min avant le repas).
Il se garde tout de même 6 à 8 ans dans les bonnes conditions de conservation
(dans le noir à une température d’environ 13°).
* **Service** : Servir entre 16° et 18°
* **Degré d'alcool** : 13 %
* **Sucre résiduel** : Pas de sucres résiduel.