



COMTE DE CALAYRAC



NOTES DE DEGUSTATION

Robe sombre, dense, de teinte grenat très légèrement tuilée. Nez de fruits rouges (mûre, cassis et cerise), parfois surmûris, et de pruneau. Des notes de sous-bois et de champignon se développent à l'agitation. Le bois s'exprime par des fragrances vanillées, parfois grillées, avec des touches d'épices, de réglisse ou de chocolat. Une attaque franche et puissante. La bouche est expressive sur le fruit. Gibier (lièvre à la royale), confit de canard, lapin aux épices douces.

LA PROPRIETE

Ce vin est vinifié par la coopérative de Bergerac qui appartient au groupe Alliance Aquitaine connu et reconnu pour la qualité de ses Pécharmant notamment. Les vignes se situent sur les coteaux Nord-est de Bergerac. Les sols disponibles à la vigne sont de sables et graviers du Périgord qui renferment en profondeur une couche d'argile ferrugineuse appelée « Tran ».

LA VIGNE ET LE VIN

FICHE IDENTITE

APPELLATION

PECHARMANT

COULEUR

ROUGE

MILLESIME

2011

CEPAGES

40% cabernet sauvignon, 35% Merlot, 25% Cabernet Franc

Vinification traditionnelle avec équipements de remontage des moûts et maîtrise des températures.

Passage en barrique de 6 mois puis élevage en cuves inox.

RECOMPENSES

SAS TRIGEDIS VINS FINS