



Bergerac rouge Château les Miaudoux élevé en fûts de chêne BIO

| | |
|--------------------------------|---|
| Région | Sud-Ouest |
| Appellation | Bergerac |
| Producteur | Château les Miaudoux |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | 75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon |
| Temp. de service | 18° |
| Durée de garde | 8 à 10 ans |
| Accords avec familles de plats | BOEUF GIBIER MOUTON/AGNEAU VOLAILLES |

Commentaire de dégustation

Vin brillant, de couleur grenat dense. Nez fin, d'une complexité rare, où s'harmonisent des parfums de fruits très mûrs (cassis, pruneaux) et des nuances d'épices et de vanille. En bouche de la rondeur, des tanins serrés, bien présents et fondus. Très aromatique: fruits rouges, mûre, finale épicée et longue. Servir chambré, sur viandes rouges, gibiers, magrets, ou fromages.

