Maison Johanès Boubée
DEPUIS 1860

Château La Forêt, AOC Bergerac, Rouge, 2018

AOC Bergerac, Sud-Ouest, France

Un vin élaboré avec passion

PRÉSENTATION
Le vignoble du Château La Forêt s'étend sur 80 hectares au cœur du charmant village de Sainte-Innocence. Cette propriété familiale est gérée par Hervé Borie, le vigneron et sa compagne, Laurence, œnologue. Leur philosophie : "L'expression des cépages et du terroir."

SITUATION
Le vignoble s'étend sur les plateaux des communes de Sainte Innocence, Saint Julien d'Eymet et Fonroque, à 15km au sud de Bergerac et 5 minutes de la bastide d'Eymet.

TERROIR
Plateau argilo calcaire.

À LA VIGNE
Viticulture conventionnelle. Traitements raisonnés. Enherbement. Effeuillage. Récolte parcelle par parcelle selon analyse et dégustation des baies.

ÉLEVAGE
Cuverie fibre et inox thermorégulée. Equipements modernes tels que micro-oxygénation, pigeur et filtre tangentiel.

CÉPAGES
Cabernet sauvignon, Merlot

14.5 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 1335 hl
Rendement: 60hl/ha hL/ha

SERVICE
Servir entre 15 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans.

DÉGUSTATION
Une robe rubis.
Un nez intense marqué par des notes de fruits rouges et de pruneaux.
Une attaque souple, une bouche ample et soutenue.

ACCORDS GOURMANDS
Charcuterie, grillades, viandes rôties et fromages, Magret de canard au foie gras rôti

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
		1002240	3660989205789	

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

359H0F

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.