



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. Effeuilage. 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 tangiel.

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

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



359HoF