**Château du Haut Pezaud**

****Bergerac rouge *« Expression »  
2014***

* **Cépages** : 65 % Merlot et 35% 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** : Elevé en cuve pendant 8 mois.
* **Caractéristiques :** Une belle couleur rubis aux reflets violet.  
   Un vin souple et frais se conjuguant avec des notes de fruits rouges.
* **Conseil de dégustation :** A boire avec des grillades, viande blanches,  
   charcuterie…
* **Conservation**: Il peut très bien se boire jeune et légèrement frais ou bien,  
   vous pouvez le garder et le laisser vieillir de 5 à 6 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.