**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.