

CHÂTEAU LA BESAGE

AOC BERGERAC



VIGNOBLE

La propriété du Château La Besage est exploitée par la famille Le Naour depuis cinq générations. Daniel et Nicolas Le Naour ont rejoint leur père il y a une dizaine d'années. Ingénieurs agronomes de formation, ils ont choisi de restructurer le vignoble en replantant des vignes à forte densité. Le vignoble se situe dans le Sud-Ouest de Bergerac.



VINIFICATION

Régulation thermique des fermentations. Macération longue 2 à 3 semaines. Vinification séparée des cépages (13 à 17 jours), en cuve inox autorégulée en température, avec pigeage régulier. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

ENCÉPAGEMENT

Merlot, Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc.

DEGUSTATION

Robe rouge pourpre. Nez de fruits rouges mûrs légèrement vanillé. En bouche attaque souple avec des arômes de cassis et de mûres. Une finale légèrement réglisse.

Servir à 16-18°C

ACCORDS GOURMANDS



Rôti de Boeuf



Magret de Canard

MEDAILLES

Millésime 2022 : OR Paris 2024
Millésime 2022 : OR Mâcon 2024
Millésime 2019 : 90/100 Wine Enthusiast 2023
Millésime 2019: OR Mâcon 2021
Millésime 2018 : 31/100 Wine Enthusiast 2021

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