

# 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.