

IGP DU PERIGORD L'OIE DU PERIGORD ROUGE



VIGNOBLE

Le vignoble s'étend sur les coteaux et plateaux calcaires largement ensoleillés du Sud de Bergerac

VINIFICATION

Macération en cuve rotative (8 à 10 jours). Régulation thermique des fermentations

ENCEPAGEMENT

L'expression moderne et périgourdine d'un 100% Merlot

DEGUSTATION

Un Merlot enjôleur, tout en soyeux et souplesse. Nez intense de fruits noirs bien mûrs et notes finement torréfiées. Bouche pleine, charnue et fruitée mais jamais sans lourdeur. La finale est tout en rondeur sur un fond de sucrosité vanillée et toastée.

Servir à 16-18°C

ACCORDS GOURMANDS



Magret



Viande Rouge



Fromages

PLAISIRS QUOTIDIENS



LES SEGUINOTS ROUTE DE MARMANDE IMMEUBLE UNIDOR
24100 SAINT LAURENT DES VIGNES-France
+33 5 53 63 78 51
contact@couleursdaquitaine.fr
SIRET 50416357700019 ... TVA FR 075 041 63577