



## Le Cerf Noir

### IGP PERIGORD ROUGE

*Ce vin met en lumière « le Cerf Noir » de la Grotte de Lascaux, découverte en 1940 et inscrite à l'Unesco en 1979. C'est la « Chapelle Sixtine de la préhistoire » et nous sommes fiers de cet héritage de notre région du Périgord. Le Cerf, cet animal noble, fait partie du bestiaire de la grotte et a été peint il y a 18.000 ans. Les bois rejetés vers l'arrière semblent indiquer que l'animal brame au loin dans les forêts du Périgord.*

#### VIGNOBLE

Le vignoble est situé dans le Périgord Pourpre dans le Sud-Ouest de la France, tout autour de la célèbre ville de Bergerac sur des collines argilo-calcaires. Les IGP Périgord ont été reconnues Indication Géographique Protégée (IGP) en 1996.

#### VINIFICATION

Sélection de nos meilleurs Merlot, vinifiés en cuves inox. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique à 25°. Thermovinification à 50%. Contrôle des températures. Elevage traditionnel au contact du bois pendant 3 mois.

#### ENCEPAGEMENT

Merlot

#### DEGUSTATION

D'un rouge intense, ce Merlot dévoile des arômes de fruits rouges charnus (prune). Fin de bouche agréable et tanins ronds et équilibrés.

Température de service entre 16 et 18°C.

#### ACCORDS GOURMANDS



Rillettes d'Oie  
Du Périgord



Charcuterie



Fromages



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

