ACQUISTATO IL .....

"Le Merlot" Rouge Bergerac AOP 2024 2024

Fresco e fruttato



Il Bergerac Rouge, Merlot in purezza di Château Moulin Caresse, nasce su un altopiano baciato dal sole, dove le viti sono coccolate da un clima mite e da un terreno che sa come dare il meglio di sé. Non a caso questa tenuta, rigorosamente a conduzione familiare, è un'istituzione dal lontano 1749. A guidarla oggi sono i fratelli Benjamin e Quentin Deffarge, che hanno saputo portare avanti la tradizione di famiglia con uno sguardo proiettato al futuro. L'azienda, che ha ottenuto la certificazione biologica a partire dal 2024, si trova a due passi da Saint-Émilion, in un territorio che respira vino da secoli. Bergerac, in particolare, è molto più di una semplice denominazione. Si tratta, infatti, di una regione che si estende lungo la valle della Dordogna, tra i confini del Périgord e della Gironde. La AOC Bergerac, riconosciuta dal 1936, racchiude al suo interno un'identità enologica unica, fatta di vini versatili, capaci di esprimere freschezza e un frutto croccante. E questo Merlot ne è la prova vivente. Nel calice sorprende per il suo colore rosso rubino che anticipa un profumo invitante e pulito, con note di frutta fresca a bacca nera, come mora, ribes nero e una punta di cassis. In bocca risulta fresco, fragrante e piacevolmente vivace. I tannini sono levigati e lasciano spazio a un sorso morbido e a una chiusura pulita e persistente, che invita a bere un altro bicchiere. Un consiglio? Servitelo leggermente fresco per godere a pieno di tutta la sua vitalità. Accostiamolo a carni rosse alla griglia o arrosto, a formaggi semi-stagionati o perfino a una pizza. Sarà un vero piacere.

Château Moulin Caresse è un'azienda di famiglia. Da nove generazioni, dal lontano 1749. Siamo nel cuore del Sud-Ovest della Francia, in un luogo che sembra una cartolina. Ci troviamo appena a 20 chilometri da Saint-Émilion, a due passi dal Périgord. Qui si trovano i 42 ettari di vigne di proprietà di Château Moulin Caresse che si stendono su dolci pendii che dominano la vallata del fiume Dordogna. Il terreno è un mix perfetto di argilla e calcare, l'ideale per le uve tradizionali del Montravel e del Bergerac. Oggi a guidare l'azienda ci sono i fratelli Benjamin e Quentin Deffarge, che hanno raccolto il testimone dai genitori Sylvie e Jean-François.

La Vigna

Terreno	terreni argillo-calcarei
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sud-Ovest
Uve	merlot 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: macerazione a freddo sotto gas inerte, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in vasca per 2 settimane. Affinamento in vasca su fecce molto fini e imbottigliamento nell'anno successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Colore rosso vivace, vino fruttato e leggero, facile da bere, con aromi di frutti rossi e neri, fragole e ribes nero. Tannini leggeri e morbidi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821