



CHÂTEAU LE VIGNEAU

AOC BERGERAC ROUGE

VIGNOBLE

Propriété familiale depuis plusieurs générations, le Château Le Vigneau est situé sur les coteaux au sud de Bergerac, sur l'ancienne voie gallo-romaine. Anthony Comte a pris la suite de son père Christian. Ses expériences passées dans plusieurs domaines à travers la France en agriculture biologique et biodynamique ainsi que ses valeurs l'ont amené à opter pour une culture raisonnée. Le domaine est ainsi certifié Haute Valeur Environnementale et en conversion vers l'agriculture biologique.

Les sols sont à dominante argilo-calcaire. Les vignes sont réparties de façon optimale en fonction du sol pour assurer une maturité idéale des différents cépages rouges et blancs.

Les vendanges sont effectuées de manière traditionnelle.

VINIFICATION

Vinification séparée des cépages. Macération semi-carbonique, régulation thermique de la fermentation. Les vins sont ensuite élevés en cuves inox.

CEPAGES

Merlot, Cabernet France et Cabernet Sauvignon.



DEGUSTATION

Belle couleur rouge intense.
Nez de fruits rouges. Attaque en bouche fruitée et légère, réglisse en fin de bouche.

A servir à 16-18°C

ACCORDS GOURMANTS



Veau braisé



Pot-au-feu



Boeuf



LES ECO RESPONSABLES