

Côte de Bergerac



- **Le vigneron** : Philippe Biau
- **Production annuelle moyenne** :btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 90 % Merlot 10 % Cabernet Franc
- **Type de Sol**: boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Rendement**: hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** :

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Traditionnelle

Elevage:
En fût de chêne pendant 12 mois.



«Arôme boisé sans excès, très bel équilibre.. »

Tenue et conservation
Peut se garder 10-15 ans.

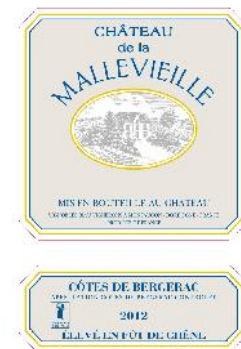


Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 16-17 ° C
Accompagne Viandes rouge grillées ou en sauce, rôtis, fromage



Récompenses :

- Millésime 2011 : Médaille de Bronze au Concours des vins de Bergerac 2013 - Une étoile au Guide Hachette 2014



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Cotes de Bergerac

- **The winegrower** : Philippe Biau
- **Annual production** : XXXX btles
- **% Alc.** : 13% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : : 90 % Merlot 10 % Cabernet Franc
- **Type of soil** : boubène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Yield**: XXX hl/ha
- **Age of the vine**: XXX years
- **Harvest** : XXX



Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Traditionnal

Maturing:
In oak barrels during 12 months



« *Woody flavor without excess, very nice balance...* »

Aging potential :
Can be laid down for 10-15 years



Culinary agreements:
To serve at 16-17° C
Good match with red meat grilled or stewed, roasted, cheese

AWARDS :

- Vintage 2011 : Bronze Concours des vins de Bergerac 2013 – 1* Guide Hachette 2014



Winemaker comments :

« »