



**BERGERAC ROUGE 2014 " CUVÉE
GRAND CHÊNE " CHÂTEAU LE RAZ "
ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE "**

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : Merlot, Cabernet-Sauvignon



Note de dégustation :

La couleur soutenue présente de jolis reflets incarnats.

Le nez est expressif, élégant et complexe. Les fruits rouges et noirs se mêlent à un boisé très fin, une note de réglisse, de cuir qui forment un superbe bouquet d'évolution.

En bouche, ce vin est parfaitement fondu et d'un équilibre remarquable. Avec ses tanins veloutés et soyeux, ce vin ne manque ni de charme, ni de longueur. Il étonne par l'élégance et la complexité de ses arômes.

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge grillée, agneau, boeuf, magret de canard, voir un civet de biche. Sélection de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Patrick Barde est un vigneron doué et talentueux. Il propose, avec la cuvée Grand Chêne, un Bergerac dont l'élevage en bois est parfaitement maîtrisé. Les maturités des raisins aussi sont excellentes. Il en résulte un vin suave, aux tanins fondus et à l'aromatique complexe.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

