



## FRONSAC 2019 CHÂTEAU DU BERGEY " CUVÉE TRADITION "

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Rive droite  
Cépage(s) : 100% Merlot

### Note de dégustation :

La couleur est rouge grenat intense. Le nez exprime une belle expression de fruits noirs et d'épices. Typique du merlot, ce vin possède une grande souplesse en bouche, des tanins fins de grande qualité et une superbe équilibre d'ensemble.



Température de service : Entre 16 et 18 C°  
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge (margot de canard, veau, côtes d'agneau, filet de bœuf). Fromage à pâte molle (Saint Nectaire)

### Commentaires du sommelier :

La cuvée Tradition du Château du Bergey provient d'un terroir particulièrement réputé notamment pour ses roches calcaires à astéries et ses grès à ciment calcaire : la fameuse molasse du Fronsadais. Au cœur de l'appellation Fronsac, sur la commune de Saillans, ce cru jouit de la présence de deux rivières : l'Isle et la Dordogne.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

