Château des Eyssards, Cuvée Prestige, Bergerac Rouge



Assemblage de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon élevé pendant une année en barriques de chêne français. Il a la concentration d'un seigneur bordelais avec une touche boisée qui lui rend sa noblesse et une réserve pour la garde.

Origine: Les vignes sont situées sur les coteaux du domaine. Le sol, à la fois caillouteux et argileux, il favorise une bonne croissance des vignes. L'orientation des rangs Nord-Sud offre une exposition idéale des grappes au soleil : l'Est matinal réchauffe et stimule la plante, à midi quand ça tape, la grappe est protégée à l'ombre des feuillages et en soirée le soleil d'Ouest apporte la dernière douceur. Ce sont les conditions idéales pour une maturation des raisins.

Encépagement: 50% merlot, 30% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon

Vinification: La récolte est effectuée à l'aide d'une machine à vendanger. Dans la cave, les raisins macèrent dans une cuve en acier inoxydable pendant un mois, avec deux remontages par jour durant les dix premiers jours de la fermentation alcoolique. La température pendant la macération est maintenue entre 22 et 25 °C pour extraire la couleur et les tanins. Ensuite, nous pressons les raisins et soutirons le vin. La fermentation malolactique se fait également dans une cuve en acier inoxydable. Enfin, le vin est soutiré dans des barriques de chêne français dont nous renouvelons 1/3 du parc à barriques chaque année.

Dégustation: Le nez dévoile une palette de fruits rouges et noirs avec des épices douces et une pointe de bois. Jolie structure tannique puissante promettant une belle garde qu'il mérite.

Potentiel de garde: Peut vieillir 4-7 ans.

Température de service: Chambré

Association mets: Il convient parfaitement pour accompagner la charcuterie, les viandes rouges (côte de bœuf) et en particulier le ramier.

- Pierrade (boeuf)
- Pâtes fleuries (Brie, Camembert)
- Rôti de porc, sauce dijonnaise
- Couronne d'agneau en croûte de moutarde
- Tournedos sauce poivre vert
- Cassoulet
- Magret de canard, sauce crème poivre vert
- Aiguillettes de canard laquées au miel
- ...