Bergerac Rouge, Château des Eyssards



De wijngaard is verankerd in het platteland van de Dordogne, grenzend aan de Gironde. Dit is een zeer betaalbare wijn voor de kwaliteit die hij biedt. De wijngaarden worden op duurzame wijze bewerkt, met uitsluitend organische bemesting om leven te bevorderen in de bodem wat en dat geeft expressieve wijnen.

Oorsprong: De Merlot en Cabernet Sauvignon wijnstokken groeien op klei, kalksteen en klei-kalksteen bodems, met plantdichtheden variërend tussen 5.000 en 6.000/Ha. Ze staan op hellingen. Ons terroir profiteert van ideale natuurlijke omstandigheden. De wijnstokken worden geteeld op een duurzame manier, met uitsluitend organische meststoffen om het leven van de bodem te behouden en te verrijken. Deze aanpak bevordert de authentieke expressie van de unieke kenmerken van deze wijngaard.

Druiven: 85% merlot et 15% cabernet Franc.

Vinificatie: De oogst wordt mechanisch uitgevoerd, waarbij de datum uitsluitend wordt bepaald door het proeven van de druiven, om zo droge of vegetale tannines te vermijden. Een pre-fermentatieve maceratie van 4 dagen zorgt voor de extractie van fruit en zachte tannines. De vinificatie volgt een traditionele methode met dagelijkse remontages en een lange post-fermentatieve maceratie. De rijping vindt deels plaats in vaten (driewijnenvaten), een ander deel onder eikenhouten staven, en een laatste deel zonder contact met hout. Dit zorgt voor een evenwichtige en complexe wijn.

Degustatie: Het is een karakterwijn met robijnrode kleur, aroma's van bosvruchten en kruidige toetsen.

Bewaarpotentieel: Mag 2-4 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij lam en rood vlees.

- Kip op Baskische wijze
- Spiering met een puree van prei
- Worst (varken/kalf/rund) met hutspot van groenten (prei, boerenkool)
- Omelet met eekhoorntjesbrood
- Toast champignons
- ...