

# CHÂTEAU LES SAINTS AMANTS

# **AOP BERGERAC**







# CÉPAGES

Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

# ÉLEVAGE



en cuves.

# **TERROIR**

Dordogne, Nouvelle-Aquitaine, France

#### HISTOIRE

1572 : 2 jeunes amants, l'un catholique, l'autre protestant s'aimaient d'un amour fou mais interdit. La légende dit que réfugiés sous un arbre lors d'un terrible orage, nous les retrouvâmes morts foudroyés et scellés l'un à l'autre. Ils furent enterrés ensemble et depuis, nous nommons la colline « Les Saints Amants ».

# NOTES DE DÉGUSTATION



#### LA ROBE

Une belle robe d'un rouge vif.



LE NEZ

Un nez fruité.

# EN BOUCHE



En bouche, un vin généreux, ouvert avec des notes de fruits rouges, des tannins fondus apportant beaucoup de fraîcheur.

# **COULEUR**



Rouge

# **FORMATS**



75 cl

### VINIFICATION

La fermentation est classique et la cuvaison dure 10 à 15 jours.

# **ACCORDS METS-VINS**



Il s'accommodera parfaitement avec de la charcuterie, favorisant la dégustation, mais aussi sur des escalopes à la milanaise ou bavette à l'échalotte.