

Terres Rouges – Le Payral

Vin Biologique depuis 2005

AOC Bergerac Rouge

☞ Philosophie

La propriété s'étend sur une trentaine d'hectares répartis en trois ilots sur les plateaux calcaires du sud de la rivière Dordogne en prolongement des coteaux de Monbazillac et aux portes du vignoble de Bordeaux. Le vignoble d'une quinzaine d'hectares au total est établi essentiellement sur des roches calcaires de castillon.

Le nom du vin vient du fait que la terre est rouge sur cette parcelle.

Une étude de l'ensemble des sols du parcellaire a permis d'adapter au mieux les cépages aux sols. Ainsi, le vignoble est renouvelé progressivement dans l'esprit de la meilleure adaptation cépage/terroir et à des densités de 5000 à 5500 pieds à l'hectare.

☞ Vinification

Sur les raisins issus de nos plus beaux terroirs, le pigeage durant la vinification amène par la douceur du travail le meilleur des tanins. Ainsi le terroir s'exprime donnant un vin tout en rondeur, gras, avec beaucoup de fruit... L'élevage se fait en cuve pour la majeure partie mais lors de l'assemblage final, nous ajoutons un **petit lot de vin élevé en fûts** afin d'apporter une note boisée et ainsi une intéressante complexité aromatique.

TERROIR : sols sabloargilolimoneux-calcaires

☞ Notes de dégustation

Une note boisée et ainsi une intéressante complexité aromatique.

Terres Rouges est une "cuvée plaisir" : un vin gouleyant, fort en sensations, agréable à boire très jeune avec aussi un beau potentiel de vieillissement. Tanins fins et veloutés

Cépages

- 100% Merlot

Ce vin se déguste

- Servir à 16-18°C, **ouvrir 1 h avant**

Ce vin convient avec

Plats

- Viande rouge en sauce,
- vinade grillée.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

