



CHAPELLE BÉRARD

par J.C. Mauro
VIGNERON - RECOLTANT

ORIGINE

APPELLATION :

AOC Bordeaux Rouge

MILLÉSIME :

2015

ASSEMBLAGE :

- 37 % Merlot
- 24 % Cabernet Franc
- 31 % Cabernet Sauvignon
- 8 % Malbec

CERTIFIÉ PAR ECOCERT :

Agriculture Biologique
Équivalence NOP

VINIFICATION :

Macération pré-fermentaire,
vinification en cuve thermo
régulée, cuvaison +/- 30 jours.

Vinification privilégiant la
typicité de nos terroirs sans
aucune technique additive ou
soustractive, telle le boisage
ou thermo-vinification.

GARDE :

supérieur à 10 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-17°.

SOUFFRE TOTAL :

24 mg/L

DEGRÉ :

13.70 %

CONDITIONNEMENT :

- Bouteille lourde conique,
capsule étain, bouchon 1^{er}
choix.
- Caisse carton de 6 à plat
(vente à l'unité).
- Caisse bois 6 à plat + 1 bon
plantez un arbre (opération
patronnée par l'ONU).

