

CHAI D'OEUVRE



CHAPELLE BÉRARD

par JC Mauro
VIGNERON - RECOLTANT

APPELLATION :

IGP Vin De Pays de l'Atlantique

ASSEMBLAGE :

- 100 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION :

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

GARDE :

plus de 15 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Superbe robe grenat très sombre et très dense, noire en profondeur.
Le nez exprime déjà la puissance du vin avec des arômes de fruits noirs bien mûrs (cerise, mûre, cassis), et une petite touche poivrée.
La bouche, ample et charnue, révèle une belle puissance et des tanins riches et gras qui persistent longuement en finale sur des saveurs de fruits confits.

Pascal POUSSÉVIN,
oenologue Conseil



MILLÉSIME :

2016

CERTIFIÉ PAR ECOCERT :

Agriculture Biologique
Équivalence NOP

SOUFRE TOTAL :

24 mg/L

DEGRÉ :

13.50 %

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-17°

CONDITIONNEMENT :

Caisse carton de 12

ACCORD MET ET VIN :

Bœuf en sauce, rôti de porc aux pruneaux, boudin noir grillé, civet de lamproie, poêlée sarladaise, haricots verts à la persillade, plateau de fromage, foret noire...

