



Berligou

IGP Val de Loire MARCHE DE BRETAGNE

Rouge 2018

Le plaisir d'un cépage Royal Ducal oublié et rare

Cinquième récolte depuis sa résurrection, ce vin se révèle raffiné, sur un superbe équilibre de fruits confits, prune et fraise. Noble fruité et épicé, il sublimerait vos viandes, plats mijotés...

Dégustation :

Œil : Rouge pourpre

Nez : Nez de fruits confits, cerise burlat

Bouche : Attaque franche, suave. La classe d'un vin noble et raffiné où l'épice sublime le fruit rouge.

Cépage : 100% Berligou Historique

Température de dégustation : 12 à 14°C

Degré d'alcool : 12% vol.

Conservation Garde : 10-15 ans

Ces raisins sont macérés cinq semaines pour un passage en fût de chêne neuf des forêts Bretonnes : Le Gâvre et Brocéliande.

Après soutirage, le vin séjourne en cuve verrée pour se reposer encore quelques mois.