

NATURA Rouge

 	<table> <tr> <td>Encépagement</td><td>60% cabernet sauvignon and 40% Merlot</td></tr> <tr> <td>Appellation</td><td>A.O.C. Bergerac Contrôlée</td></tr> <tr> <td>Région</td><td>Sud Ouest de la France</td></tr> <tr> <td>Elevage</td><td>En cuve</td></tr> <tr> <td>Temps de garde</td><td>5 ans</td></tr> <tr> <td>Alcool</td><td>13,5 %</td></tr> <tr> <td>Acidité</td><td>3,7</td></tr> <tr> <td>PH</td><td>3.55</td></tr> <tr> <td>Sucres résiduels</td><td>0.3 g/l</td></tr> </table>	Encépagement	60% cabernet sauvignon and 40% Merlot	Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée	Région	Sud Ouest de la France	Elevage	En cuve	Temps de garde	5 ans	Alcool	13,5 %	Acidité	3,7	PH	3.55	Sucres résiduels	0.3 g/l
Encépagement	60% cabernet sauvignon and 40% Merlot																		
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée																		
Région	Sud Ouest de la France																		
Elevage	En cuve																		
Temps de garde	5 ans																		
Alcool	13,5 %																		
Acidité	3,7																		
PH	3.55																		
Sucres résiduels	0.3 g/l																		
Terroir	Les vignes sont situées sur un plateau, sur un sol composé de calcaire et d'argile rouge. Les pieds sont désherbés de façon mécanique pour une baisse naturelle des rendements, une amélioration de la qualité, un meilleur développement de la couleur et une meilleure lutte contre le Botrytis (la pourriture grise).																		
Vinification	Les raisins, sont cueillis à maturité puis fermentés à froid pendant 3 jours pour augmenter l'arôme de fruit et l'extraction de couleur.																		
Elevage	Couleur rouge grenat, arômes intenses de cassis, mûre et prune. Une bonne structure tannique avec un palais presque sucré.																		
Dégustation	A servir avec tous types de viandes, pâtes, ou fromages.																		