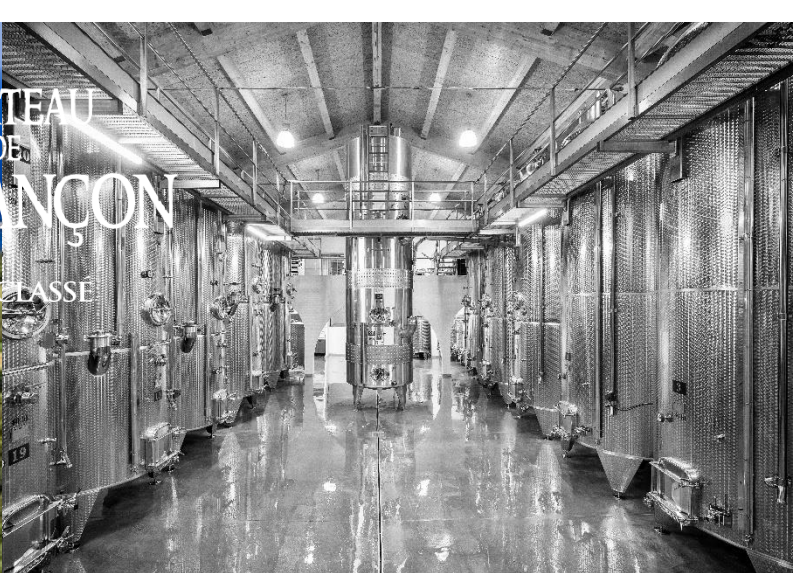




CHÂTEAU
DE
BRÉGANÇON
CRU CLASSÉ



G
O
U
R
M
A
N
D
-
C
A
S
S
I
S
-
F
R
A
I
S
-
S
O
Y
E
U
X



Cuvée La Réserve – Rouge 2018

Syrah 80%, Mourvèdre 20%

Dégustation : Robe profonde couleur rubis. Le nez est marqué par des arômes de framboises, cassis, et fraises. Parfumé, il révèle aussi des notes épicées, gourmandes, caramel.

Puissante, la bouche est équilibrée, ample, et souple avec une finale sur la fraîcheur. Salivant et très gourmand sur le fruit. Les tanins sont soyeux et fins.

L'ensemble est bien construit avec des arômes purs.

Une belle expression de la Provence et de notre terroir.

Accords mets et vin : magret de canard au miel et aux épices, un lapin aux oignons et tomates confites, petits farcis à la Provençale, risotto gambas chorizo, un fromage sec, crumble fruits rouges et noirs... Agréable en toute saison.

Vinification et élevage : Macération et fermentation 2 à 3 semaines, température régulée.

Température de service : entre 16°C et 18°C - **Potentiel de garde :** 4 / 6 ans

Côtes de Provence, Cru Classé depuis 1955.

Agriculture raisonnée – Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01. Certification HVE.

Domaine en bordure maritime, situé face aux îles d'or.

Après rajeunissement du vignoble à 30 ans d'âge moyen ; 42 hectares de vignes en production.

Densité : 4000 pieds/hectares

Taille en Cordon de Royat et Sols : argilo-siliceux. Vendanges : manuelles et mécaniques.



Château de Brégançon

639 route de Léoube – 83230 Bormes-les-Mimosas

04 94 64 80 73 – contact@chateaubregancon.fr - www.chateau-de-bregancon.fr