

# FRUISSANCE

2020



## La Cuvée

La cuvée Fruissance est un Rouge de l'appellation Bergerac. Les cépages se trouvent sur le coteau du domaine. C'est un vin très fruité élaboré pour être consommé jeune. On retrouve des arômes de fruits frais tel que le cassis ou la framboise

Cépages : 90% Merlot, 10% Malbec

## Le Domaine

Château les Hauts de Caillevel

Commune : Pomport 24240.

Surface exploitée dédiée : 2,5 ha.

Nature du sol : Argileux sur calcaires karstiques.

Exposition : plein sud.

## Au Chai

Récolte : Vendange mécanique mi-septembre 2020

Vinification :

- Macération pré fermentaire pendant 5 jours.
- Vin élaboré pour concentrer le fruit en cuvaïson courte pendant 10 jours.

Élevage :

- En cuve inox thermo-régulée pendant 5 mois.

Caractéristiques :

- 13.5 ° d'alcool.
- < à 0,4 g/l de sucre résiduel.
- 0.27 d'acidité volatile.
- 20 mg/l de SO2 total et 10 mg/l de SO2 libre.

## Dans Le Verre

Dégustation

Au nez il s'appuie sur des arôme de fruits rouges. En bouche, l'attaque est vive et ample sur des notes de fruits également de rouges.

Accords mets & vin :

- Les charcuteries.
- Les grillades et les repas d'été.
- Les pâtes aussi simplement qu'il soit !

Conseil de dégustation

A servir entre 16 et 17 °C.

Déboucher 1 heure avant dégustation.

A boire dès maintenant.

Potentiel de garde : 6 ans.

