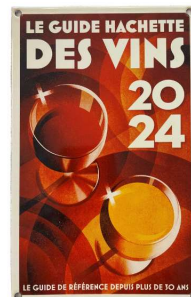




Château  
La Ressaudie



Trois Etoiles



## Bergerac Rouge 2021

**Assemblage** : 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Vendanges** : Merlot – 1<sup>er</sup> Octobre / Cabernet Franc – 4 Octobre

**Fermentation** : La vendange est entièrement égrappée puis triée pour éliminer tous les déchets verts, les corps étrangers, les raisins secs et les baies vertes ou malsaines. Elle est ensuite soumise à une macération pré-fermentaire à froid de plusieurs jours avant inoculation. La fermentation se poursuit à température contrôlée dans des cuves béton. Deux remontages quotidiens ont pour but de favoriser une extraction maximum de composés phénoliques (anthocyanes, tannins...) et d'arômes.

**Alcool:** 13.8%      **pH:** 3.59      **TA:** 3.06 g/L H2SO4

**Mise en Bouteille** : 13 Avril 2022

**Production** : 6597 bouteilles

**Millésime** : Le millésime 2021 fut bien moins solaire que les millésimes des dernières années. Le gel et la pluie du printemps suivi par un été couvert, et une pression importante du mildiou et du botrytis, ont contribué à une récolte limitée et à une maturité qui s'est faite tardivement. Pourtant, quelques très jolis vins ont été produits cette année. Notre vignoble en particulier était sain, sans trace de maladie, avec une maturité aromatique et technologique croissante. Malheureusement, la grêle du 14 septembre nous a atteint de plein fouet. Trente pourcents de notre récolte a été perdue en quelques minutes, et le reste du vignoble a souffert en profondeur. Les rouges avaient encore des peaux épaisses pour les protéger, mais la grêle a créé des microfissures qui ont laissé place à des éclatements dès le début de la maturité. Trois tries successives au vignoble, suivi de tries à la vendange et au chai ont été nécessaires pour produire ce bergerac 2021 dont nous sommes très fiers.

**Dégustation** : Couleur pourpre. Nez explosif de fruits rouges. Bouche ronde, aux tanins soyeux, avec des notes de fraises des bois et framboise écrasée. Parfait vin des copains.