



## INTRODUCTION

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

## LE DOMAINE

- Commune : Pomport 24240 (en Dordogne)
- Surface exploitée dédiée : 2 ha
- Nature du sol : Argileux sur calcaires karstiques.
- Exposition : plein sud
- Cépages : 100% Merlot

## NOUS CONTACTER

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements  
Pierre-Etienne et Charlotte Serey  
Château Les Hauts de Caillevel  
24240 Pomport  
caillevel@orange.fr  
06 67 47 75 56



@leshautsdecaillevel.com



# FRUISSANCE 2018

## AU CHAI

### RÉCOLTE

- Vendange mécanique le 18 septembre 2018.

### VINIFICATION

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

### ELEVAGE

- En cuve inox thermo-régulée pendant 5 mois

### CARACTÉRISTIQUES

- 13 ° d'alcool.
- < 0,4 g/l de sucre résiduel.
- 0.27 d'acidité volatile
- 26 mg/l de SO2 total et 6 mg/l de SO2 libre

## DANS LE VERRE

### DEGUSTATION

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

### ACCOMPAGNEMENT

- Les charcuteries,
- Les grillades et les repas d'été
- Le lapin
- Les pâtes aussi simplement qu'il soit

### CONSEIL DE DEGUSTATION

- A servir entre 14 et 16 °C
- Déboucher 1 heure avant dégustation A boire dès maintenant.
- Potentiel de garde : 6 ans.

