

Naam van de wijn: Bergerac Rouge Cuvée Tradition

Producent: Domaine du Gouyat, Vignobles Dubard

Herkomstbenaming: Bergerac rouge AOC, Bergerac, Frankrijk

Druivenras(sen): merlot 60%, cabernet sauvignon 40%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de familie Dubard vestigde zich in 1977 op de heuvels aan de rechteroever van de Dordogne rivier. Geleidelijk werd een 83 h groot wijngaardareaal opgebouwd op een bodem van kalk en klei. Alles van de wijnbouw tot het bottelen is in eigen beheer. Domaine du Gouyat is het paradepaardje van Serge Dubard. Wit, rosé en rood, stuk voor stuk zuivere, oorspronkelijke en karaktervolle wijnen met een ongekennde verhouding tussen prijs, kwaliteit en plezier. Voor deze Bergerac rouge worden de druiven geoogst in wijngaarden met een aanplant van 5.000 wijnranken/ha en een maximale opbrengst van 60 hl/ha. Leeftijd van de wijnranken: 20+ jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): klassieke vinificatie met en opvoeding van 12 maanden in RVS tanks. De inweking is relatief kort, 2 weken bij 25-28°C, met als bedoeling de fruitige aroma's te sublimeren en de structuur ronder en minder tanninerijk te maken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: mooie, uitnodigende frisse rode kleur. Expressieve neus van rode en zwarte vruchten, zuiver en fris. Op de tong, verfijnd, fris, fruitig en soepel, met zeer zachte tannines. Serveren: 16-17°C. Bewaren: binnen 1-5 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: combineert uitstekend met gemengde salades en voorgerechten op basis van vleeswaren, gevogelte en witvlees, gegrild of gebakken rood-, wit- of lamsvlees, gegrild gevogelte, vlees of gevogelte in (rode wijn) saus met wat gebakken bospaddestoelen etc.

Smaaktype: fris, medium vol, fruitig en elegant.