

CHÂTEAU LA SALAGRE PANACHE



Propriété

Surface : 27 hectares

Composition du sol : argilo-calcaire

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 25 ans

Production annuelle : 234 000 bouteilles

Certifié Agriculture Biologique depuis 2001

Millésime 2015

AOC : Bergerac

Surface de Production : 2 hectares

Assemblage : 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

Degré : 13%

Production : 12 000 bouteilles

Vinification : Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées

Elevage : 12 mois

Dégustation :

Les arômes empyreumatiques s'imposent dès les premiers instants de la dégustation, avec des senteurs grillées, toastées et vanillées, qui évoluent en bouche sur une belle note caramélisée. L'ensemble laisse entrevoir l'origine variétale, le pruneau, la menthe poivrée, les épices noires qui se mêlent généreusement à un tanin boisé persistant.