



L'Essentiel

2023

AOP BERGERAC - VIN ROUGE BIOLOGIQUE

AGRICULTURE

Biologique

VIEILLES VIGNES

Plantées en 1955

ÉLEVAGE

Cuve béton, sans bois

ALCOOL

13 % vol.

ESPRIT DE LA CUVÉE

L'Essentiel propose une lecture plus structurée et gastronomique des vieilles vignes du Domaine La Doussinière.

Dans ce millésime 2023, le Merlot apporte la chair et le fruit tandis que la proportion importante de Cabernet Franc donne de l'allonge et de la précision. L'élevage en cuve béton préserve l'équilibre du vin et laisse s'exprimer pleinement le fruit et le terroir.

TERROIR & VIGNOBLE

ORIGINE	Montcaret - Dordogne - vignoble de Bergerac
TERROIR	Argilo-calcaire
VIGNES	Vieilles vignes plantées en 1955
AGRICULTURE	Biologique

ASSEMBLAGE

55 % Merlot	
45 % Cabernet Franc	
VENDANGES	21 septembre 2023
MISE EN BOUTEILLE	17 décembre 2025

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification en cuves inox, avec une cuvaison d'environ trois semaines. Fermentation malolactique réalisée, puis élevage en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille, sans élevage sous bois. Cette vinification préserve la pureté du fruit, la fraîcheur et la précision de la matière.

ACCORDS METS-VINS

Canard, agneau rôti, viandes rouges, plats mijotés, gibier à plume, cuisine en sauce et fromages affinés.

SERVICE & GARDE

Température de service : 16 à 18 °C.
Une aération d'environ une heure peut être bénéfique, notamment dans sa jeunesse. Potentiel de garde : 5 à 8 ans.



DONNÉES ESSENTIELLES

MILLÉSIME	2023
DÉNOMINATION	AOP Bergerac
COULEUR	Rouge
ASSEMBLAGE	55 % Merlot - 45 % Cabernet Franc
ALCOOL	13 % vol.
CONTENANCE	75 cl
CONDITIONNEMENT	Carton de 6 bouteilles
CERTIFICATION	Agriculture biologique
ALLERGÈNE	Contient des sulfites

Dégustation

ŒIL

Robe rubis intense et profonde, limpide, aux reflets grenat.

NEZ

Nez franc et expressif, porté par un fruit plus mûr, autour de la cerise noire et de la mûre. Des nuances florales et légèrement épicées viennent compléter l'ensemble avec finesse.

BOUCHE

L'attaque révèle davantage de matière et de profondeur tout en conservant une belle fraîcheur. La trame est structurée, soutenue par des tanins soyeux et bien intégrés. Le fruit accompagne une bouche ample et précise jusqu'à une finale longue, harmonieuse et persistante.

