



***Bergerac rouge  
Cuvée Automnale  
2003  
Château Jonc-Blanc***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Bergerac
<b>Encépagement :</b>	60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	20 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	En plateau sud
<b>Production moyenne :</b>	18000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	20 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Grappes entières, macération 30 jours en cuve inox thermo-régulée
<b>Elevage :</b>	14 mois en barriques de plusieurs vins
<b>Vinificateur :</b>	Franck Pascal
<b>Propriétaire :</b>	Château Jonc-Blanc

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat sombre.
<b>Olfactif :</b>	Le 1 <sup>er</sup> nez s'ouvre sur les fruits rouges et la réglisse. Le vin gagne à l'aération et se pare de notes de cerises, de violettes, ainsi que de fines notes boisées.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est ronde, charnue avec beaucoup de volume. Le milieu de bouche très soyeux, fondu est agréablement rehaussé par les tanins de la rafle qui lui apporte fraîcheur et structure fruitée en finale.
<b>Global :</b>	Très belle matière, au fruité caressant, caractérisent ce très beau Bergerac.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 -2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	8.50 € TTC – <b>Tarif Club : 7.60 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Cassoulet
<b>Service :</b>	A carafer 1/2 heure avant de servir à 17 °C