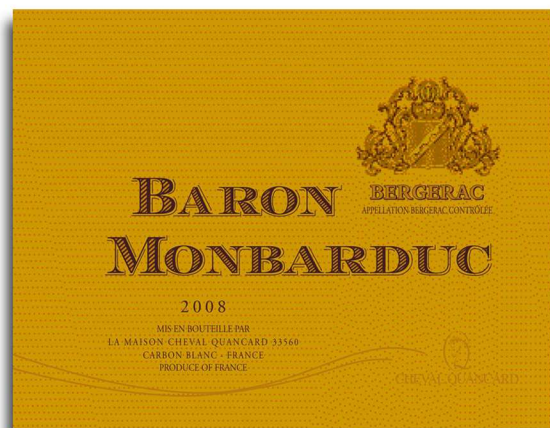


Baron Monbarduc Bergerac



Le vin

Situation : à 120 km à l'est de Bordeaux,
dans l'appellation Bergerac contrôlée.

Terroir : argile et argilo-calcaire.

Cépages : Merlot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Cot ou Malbec.

Elevage : en cuves inox thermo-régulées.

Aptitude au vieillissement : 2 à 3 ans.

Dégustation

Une robe rouge d'une belle intensité.

Un nez aux notes fruitées, un bel équilibre en bouche.

Fin, souple et fruité, ce vin est l'expression même de son terroir.

Accompagnement

Idéal avec un buffet campagnard, des viandes blanches ou
du fromage à pâte douce.

