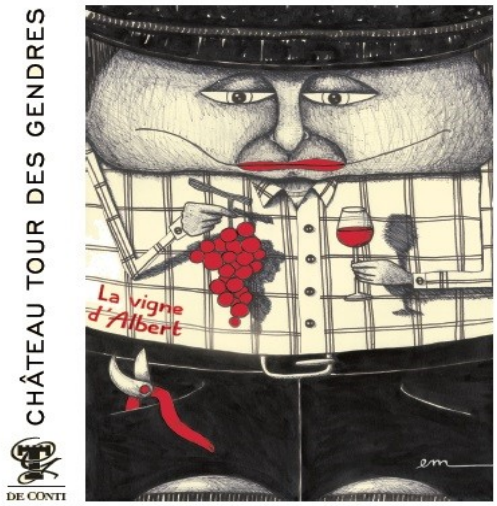
LA VIGNE D'ALBERT
2017



AOC **:** Bergerac rouge

Cépages : *Périgord (Mérille)*
Abouriou
Merlot
Cabernets (Franc et Sauvignon)
Côt (sélection massale)
Fer

Terroir : *Sol argilo-calcaire*

Vinification : *Égrappage total*
Entonnage sur pied de cuve en levures indigènes
Macération 20 jours
Fermentation rapide de 10 jours – 0,0grs de sucres fermentescibles résiduels
Élevage sur lies en cuve inox
Pas de filtration, pas de collage

Potentiel de garde **:** entre 2 et 4 ans. Albert, lui, le boit dans l'année !

Style : Le millésime 2017 se présente sous une robe grenat très profonde, brillante, aux reflets violacés pleins d'éclats. Il donne des arômes de fruits frais très intenses, avec quelques notes florales charmeuses. La bouche est croquante, pleine et gourmande avec une très légère sucrosité accompagnée d'une belle fraîcheur. Un vrai vin de fruit !

Histoire : C'est dans les années 60 que Albert à planté ces vignes sur ses terres de Saint-Julien, aidé de son frère Primo. Ils ont volontairement complanté un grand nombre de cépages afin d'obtenir un assemblage de fruits très frais, complexes et présentant un degrés d'alcool assez faible. C'est sur cette parcelle qu'Albert, le père de Francis et grand père de Guillaume, prélevait des raisins pour son vin de l'année, vinifié sans soufre. Nous avons voulu lui rendre hommage en produisant un vin tel qu'il les faisait, tel qu'il les aimait et qu'il les aime encore !! Un vin de fruit , un vin à boire !