



Maison fondée en 1905

[www.vins-descombe.com](http://www.vins-descombe.com)

# CHATEAU LES BRANDEAUX

## Bergerac 2014

Médaille d'Argent Concours de Bordeaux 2015

Le vignoble du Bergeracois s'étale sur les coteaux des deux rives de la Dordogne et regroupe plus de 12 000 hectares répartis sur 93 communes. Plantées lors de l'occupation romaine, les vignes sont cultivées au Moyen Age par les moines des abbayes et les seigneurs locaux. Seuls les vins produits dans sept paroisses situées sur la rive nord de la Dordogne ont le droit à cette époque d'être vendus à Bergerac. Jusqu'à la fin de la guerre de Cent Ans, Bergerac entretint un commerce florissant avec l'Angleterre et les marchés du nord de l'Europe. Rare région viticole de France produisant autant de vins blancs que de vins rouges, il est riche de son vignoble composé de 13 AOC pour varier le plaisir.

**Histoire :** Fondée en 1905, Vins Descombe est une entreprise familiale avec 5 générations qui se succèdent ! A nos débuts, nous commercialisons tout naturellement le vin de notre région : le Beaujolais. Pour satisfaire nos clients et varier les plaisirs, nous avons élargi notre offre d'Appellations d'Origine Protégée en proposant les crus du Beaujolais et des Côtes du Rhône. Florent Descombe, représentant la 2<sup>e</sup> génération a créé dans les années 60 une gamme de vins de France composée de 8 vins rouge, 1 vin rosé et 1 vin blanc : des vins dont nous sommes fiers et que vous appréciez tout particulièrement ! Toujours avec le même objectif, c'est - à-dire offrir un large choix à nos clients, nous ne cessons d'œuvrer pour compléter notre gamme avec des AOP issues des principales régions viticoles françaises. Florent apporte un soin tout particulier à la sélection de ces vins comme par exemple ce Bergerac

**Sols :** argilo-calcaires

**Climat :** océanique tempéré ; hiver et printemps doux et pluvieux, été chaud, automne ensoleillé.

**Vinification :** vendange mécanique. Ramassage de raisins de nuits aux heures les plus fraîches pour extraire les arômes de fruits frais. Vinification traditionnelle. Elaboration en cuves inox ou béton avec la maîtrise des températures.

**Cépage :** Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 5%

### DEGUSTATION

Robe : rouge très soutenue.

Nez : vin fruité aux arômes de fruits mûrs.

Bouche : franc avec des tanins harmonieux. Bel équilibre

Accord : agneau de lait, blanquette, brie

Température de service : 16° - 18°C

Temps de garde : à consommer dès à présent



3 760156 432373

750 ml / 13% vol.alc

Produit de France / Contient des sulfites

**AOP SUD OUEST**