

ARTS PREMIERS

BERGERAC

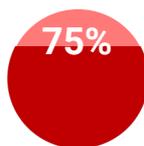


Avec « Arts Premiers », nous mettons en avant le formidable terroir périgourdin. Le département de la Dordogne est un pays riche d'histoire et d'art de vivre. Apprécié de tous comme une madeleine de Proust, ce territoire véhicule de formidables valeurs auprès des consommateurs français et internationaux.

Le nom « Arts Premiers » est une référence aux vestiges de créations artistiques retrouvés dans les grottes de la région. Sur ces terres, les premiers hommes ont laissé des traces de leur passage avec des peintures de mammouths, bisons et autres animaux vieilles de plus de 15 000 ans. Des pionniers de l'art rupestre auxquels nous dédions aujourd'hui notre gamme. Nous avons d'ailleurs appliqué un « effet roche » sur les illustrations de l'étiquette afin de faire un rappel des parois de grotte sur lesquelles ils dessinaient.

DÉGUSTATION

Un vin représentatif de la typicité du Bergerac. Couleur rouge grenat intense et profonde. Nez expressif de fruits noirs aux notes épicées. La bouche propose une belle matière avec une belle sucrosité en attaque, les tannins sont bien fondus, sur des arômes de cerise et de prune, bien équilibré.



MERLOT



CABERNET
SAUVIGNON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Coteaux argilo-calcaires, le long de la vallée de la Dordogne, drainés et disposant d'une belle exposition.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir : de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges mécanique à maturité optimale avec tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Vinification parcellaire, traditionnelle à la bordelaise en cuve avec remontage journalier pendant la cuvaison pour une belle extraction des tanins et de la couleur. Elevage en cuves inox.

CERTIFICATIONS



ARTS PREMIERS

BERGERAC

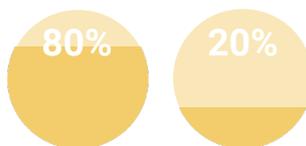


Avec « Arts Premiers », nous mettons en avant le formidable terroir périgourdin. Le département de la Dordogne est un pays riche d'histoire et d'art de vivre. Apprécié de tous comme une madeleine de Proust, ce territoire véhicule de formidables valeurs auprès des consommateurs français et internationaux.

Le nom « Arts Premiers » est une référence aux vestiges de créations artistiques retrouvés dans les grottes de la région. Sur ces terres, les premiers hommes ont laissé des traces de leur passage avec des peintures de mammouths, bisons et autres animaux vieilles de plus de 15 000 ans. Des pionniers de l'art rupestre auxquels nous dédions aujourd'hui notre gamme. Nous avons d'ailleurs appliqué un « effet roche » sur les illustrations de l'étiquette afin de faire un rappel des parois de grotte sur lesquelles ils dessinaient.

DÉGUSTATION

Une robe d'un jaune pâle brillant. Un nez floral qui exprimera ensuite des fruits à chair blanche. En bouche, le vin est frais, vif et fruité avec un belle finale aromatique sur le zeste de citron.



SAUVIGNON BLANC SÉMILLON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Coteaux argilo-calcaires, le long de la vallée de la Dordogne, drainés et disposant d'une belle exposition.

Viticulture et vendanges : Le travail de la vigne et du sol se fait dans le respect de la plante et de son terroir. Le vigneron favorise au maximum la biodiversité de ses parcelles en maintenant de nombreux arbres fruitiers, haies, fleurs et des espèces rares comme les tulipes sauvages qui poussent entre les rangs de vigne.

Vinification et élevage : Aussitôt ramassée, la vendange est égrappée puis pressée rapidement avant d'être encuvée. Le raisin est ensuite débourbé puis de nouveau encuvé pour la fermentation à température maîtrisée. Elevage en cuve inox.

CERTIFICATIONS



ARTS PREMIERS

BERGERAC

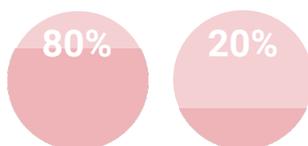


Avec « Arts Premiers », nous mettons en avant le formidable terroir périgourdin. Le département de la Dordogne est un pays riche d'histoire et d'art de vivre. Apprécié de tous comme une madeleine de Proust, ce territoire véhicule de formidables valeurs auprès des consommateurs français et internationaux.

Le nom « Arts Premiers » est une référence aux vestiges de créations artistiques retrouvés dans les grottes de la région. Sur ces terres, les premiers hommes ont laissé des traces de leur passage avec des peintures de mammouths, bisons et autres animaux vieilles de plus de 15 000 ans. Des pionniers de l'art rupestre auxquels nous dédions aujourd'hui notre gamme. Nous avons d'ailleurs appliqué un « effet roche » sur les illustrations de l'étiquette afin de faire un rappel des parois de grotte sur lesquelles ils dessinaient.

DÉGUSTATION

Rosé pâle typique du cépage Merlot. Couleur brillante couleur pétale de rose. Nez séduisant par ses arômes légers de framboise et fraise. La bouche est fraîche et offre un bel équilibre entre acidulé et sucrosité. La finale persistante est gourmande !



MERLOT

CABERNET
SAUVIGNON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la vallée de la Dordogne, terroir très frais bien exposé, permettant un ressuyage des sols pour une bonne maturité et un état sanitaire optimale.

Viticulture et vendanges : Le travail de la vigne et du sol se fait dans le respect de la plante et de son terroir. Le vigneron favorise au maximum la biodiversité de ses parcelles en maintenant de nombreux arbres fruitiers, haies, fleurs et des espèces rares comme les tulipes sauvages qui poussent entre les rangs de vigne. Vendanges de nuit à la fraîche pour éviter l'oxydation et conserver les arômes de fruits frais.

Vinification et élevage : Une fois rentrés, les raisins sont directement pressés et fermentés à basse température, après un léger élevage sur lies, ils sont conservés en cuves inox et mis en bouteille rapidement dans l'année suivant la vendange.

CERTIFICATIONS



ARTS PREMIERS

PÉRIGORD



Avec « Arts Premiers », nous mettons en avant le formidable terroir périgourdin. Le département de la Dordogne est un pays riche d'histoire et d'art de vivre. Apprécié de tous comme une madeleine de Proust, ce territoire véhicule de formidables valeurs auprès des consommateurs français et internationaux.

Le nom « Arts Premiers » est une référence aux vestiges de créations artistiques retrouvés dans les grottes de la région. Sur ces terres, les premiers hommes ont laissé des traces de leur passage avec des peintures de mammouths, bisons et autres animaux vieilles de plus de 15 000 ans. Des pionniers de l'art rupestre auxquels nous dédions aujourd'hui notre gamme. Nous avons d'ailleurs appliqué un « effet roche » sur les illustrations de l'étiquette afin de faire un rappel des parois de grotte sur lesquelles ils dessinaient.

DÉGUSTATION

Couleur profonde rouge grenat. Un nez intense de fruits noirs frais. La bouche est généreuse, gourmande, avec des tanins soyeux et agrémentée d'épices. Le merlot s'exprime harmonieusement sur les petits fruits rouges plus mûrs telles que la fraise des bois ou même la cerise griotte ou la myrtille.

100%

MERLOT

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la vallée de la Dordogne, à proximité de Bergerac.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir : de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges mécaniques à maturité optimale avec tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures, inférieures à 28°C. Extraction lente par remontages pour exprimer les arômes de fruits frais, puis élevage en cuve inox.

CERTIFICATIONS



ARTS PREMIERS

PÉRIGORD



Avec « Arts Premiers », nous mettons en avant le formidable terroir périgourdin. Le département de la Dordogne est un pays riche d'histoire et d'art de vivre. Apprécié de tous comme une madeleine de Proust, ce territoire véhicule de formidables valeurs auprès des consommateurs français et internationaux.

Le nom « Arts Premiers » est une référence aux vestiges de créations artistiques retrouvés dans les grottes de la région. Sur ces terres, les premiers hommes ont laissé des traces de leur passage avec des peintures de mammouths, bisons et autres animaux vieilles de plus de 15 000 ans. Des pionniers de l'art rupestre auxquels nous dédions aujourd'hui notre gamme. Nous avons d'ailleurs appliqué un « effet roche » sur les illustrations de l'étiquette afin de faire un rappel des parois de grotte sur lesquelles ils dessinaient.

DÉGUSTATION

Nez très intense, sur des notes de buis et de pamplemousse. L'attaque est vive en bouche, le vin est frais. Bel équilibre entre la trame acide et les fruits blancs. La finale est courte mais grasse.

100%

SAUVIGNON
BLANC

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la vallée de la Dordogne, à proximité de Bergerac.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir : de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges mécaniques à maturité optimale avec tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire de 5h, suivie par un pressurage avec pressoir pneumatique sous CO₂. Fermentation avec une levure spéciale pour révéler les arômes thiolés du sauvignon. Le vin est élevé en cuve sur lies fines pendant 1 mois avant une mise en bouteille rapide.

CERTIFICATIONS

