



NOTRE SELECTION

Blanc Bergerie d'Aquino 2012

Œil : bel or clair

Nez : riche, boisé classieux et marqué, maturité, noix fraîche, meringue, pâte d'amandes, cèdre,

Bouche : attaque souple, onctueuse et de densité moyenne, belle fraîcheur,

Conclusion : superbe vin encore jeune, il peut faire rebondir des plats comme poisson sauce blanche ; fricassée de volaille crémée

Une jolie réussite

Rosé Etoiles d'Aquino 2013

Œil : marbre rose

Nez : mûr et complexe, vineux et sucré, vanille

Bouche : ronde, ample et généreuse, au boisé léger avec des notes sucrées, torréfiées

Conclusion : vin de qualité, gras et sucré, irait sur un porc au caramel

Un vin de qualité à suivre...

Rouge Bergerie d'Aquino 2007

Œil : pourpre très sombre

Nez : puissant et profond, fruits au Kirch et notes sucrés, tourbé

Bouche : souple et rond, matière généreuse encore tonique

Conclusion : un vin qui ne fait pas son âge et possède encore du potentiel ; structuré et fruité , pourra accompagner toutes viandes en sauce et civets

Une jolie réussite

PRODUCTION : 200 hl environ, 30 000 btl's Création : vieux domaine réhabilité à partir de 2002 Surface : 75 Ha dont 10 ha de vignes Géologie : Argilo-calcaire Altitude : 380 m Rendement : entre 20 et 35 hl/ha suivant cuvée Age : 40 ans et plantiers Cuverie : inox, barriques Vente : cavistes et restaurateurs, export Cepages : grenache, mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon, rolle, grenache blanc

VINIFICATION :

Bergerie d'Aquino Blanc : rolle, grenache blanc, 2 tris à la vendange, pressurage doux, fermentation à 15-16°C, léger vieillissement en barriques neuves, léger collage, pas de filtration Rouge : mourvèdre, syrah, grenache, macération 3 sem. avec 2 remontages journaliers, vinification traditionnelle à 28-30°C, élevages barriques.

Etoiles d'Aquino Rosé : grenache, syrah, pressurage doux pneumatique, macération de quelques heures puis fermentation à 15-16°C, élevage cuve. Blanc : rolle, grenache blanc, Macération courte, pressurage pneumatique doux, fermentation à basse température, léger collage, puis clarification par sédimentation naturelle Rouge : 60% syrah, 40% cabernet sauvignon, même vinification que Bergerie rouge, élevage cuve.