

# Nucléus - Bergerac Rouge 2022 - Bio

Domaine de Grimardy · Bergerac AOP · Bergerac, Frankreich



*Komplexe Cuvée aus Merlot und Cabernet mit Noten von Beeren, Gewürz und sanften Holznuancen: geschmeidig und harmonisch.*

**Aromaprofil.** Ein komplexer, ausgewogener Wein mit Aromen von roten und schwarzen Früchten wie Erdbeere, Johannisbeere und Brombeere, ergänzt durch feine würzige Holznoten. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig und sanft mit präsenten, aber eleganten Tanninen.

**Herstellung.** Die Trauben werden vollständig entrappt und 10 Tage lang ohne zugesetzten Schwefel mit biologischen Hefen fermentiert. Die Gesamtmazeration dauert 25 Tage. Direkt nach der alkoholischen Gärung erfolgt die malolaktische Gärung, um den Wein geschmeidig und harmonisch zu gestalten. Der Ausbau im Holz über 3 Monate verleiht ihm zusätzliche Finesse und Tiefe.

**Herkunft.** Montazeau, Bergerac, Frankreich.

**Terroir.** Kalkhaltige Lehm Böden mit fossilen Einschlüssen von Austern und Sternkalksteinen verleihen dem Wein Struktur, Tiefe und eine feine mineralische Frische.

**Rebsorten.** 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

**Nachhaltigkeit.** Biologisch zertifizierter Weinbau seit 2013. Das Weingut setzt seit 2021 auf Agrarökologie und Agroforstwirtschaft zur Förderung der Biodiversität.

**Auszeichnung.** Der Nucléus 2021 wurde im Guide des Vins Bio 2024 aufgeführt, ein Beleg für die Qualität und das Engagement des Weinguts im biologischen Weinbau.

## Auf einen Blick

**JAHRGANG**

2022

**REBSORTE**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**HERKUNFT**

Bergerac, Frankreich

**QUALITÄTSSTUFE**

Bergerac AOP

**ALKOHOLGEHALT**

13 % vol.

**TRINKTEMPERATUR**

16 °C

**FÜLLMENGE**

0,75 l

**ANBAU**

Biologisch zertifizierter Weinbau

**PASST ZU**

Entenbrust, Tajine, Schokoladendesserts

Vindumi Weinhandlung · Hauptstraße 39 · 66459 Kirkel-Limbach · vindumi.de  
**Enthält Sulfite.**

