



CHATEAU DE LA LAMBERTIE



BERGERAC ROUGE AOC Millésime 2022

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rouge rubis

Type de Sol : Argiles fines - Boulbènes

Cépages : Merlot (90%) et Cabernet (10%)

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Traditionnelle avec fermentation lente et contrôle des températures.

Degré alcoolique : 13% vol.

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Notes : «Fruits rouges concentrés et tanins très fermes. Robe carmillon de belle profondeur.»



CHÂTEAU DE
La Lambertie

AOC BERGERAC ROUGE
2022

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

PAR S.A.S. LA LAMBERTIE - YVAN & JEAN MARC KACKI
PROPRIÉTAIRES À PINEUILH - GIRONDE 33 - MONFAUCON - DORDOGNE 24 - FRANCE

RECOMMANDATION DE SERVICE

Servir à une température comprise entre 15 et 17 degrés.

ACCORD METS & VINS

Idéal sur viande rouge et en sauce, ainsi que sur la charcuterie et les fromages.

DURÉE DE GARDE

10 à 15 ans.

EARL DE LA LAMBERTIE - 1, La Lambertie - 33220 PINEUILH - FRANCE

Yvan et Jean Marc KACKI propriétaires récoltants

Tél. 05 57 46 39 63 ☎ 06 08 17 44 66

www.chateaulalambertie.com ☎ contact@chateaulalambertie.com

