

Brennus

Bergerac - Rouge



Terroir

Argilo-calcaire à flan de coteaux

Vinification

Raisins vendangés à surmaturité.
Longue cuvaison de 15 à 20 jours avec
une extraction maîtrisée des tanins.

Cépage

Merlot - Cabernet Sauvignon

Elevage

En fût de chêne

Dégustation

Robe sombre et profonde aux reflets allant du grenat à la cerise griotte.
Nez de fruits rouges bien mûrs agrémenté de notes florales et
empreumatiques.
La bouche est puissante, concentrée. La finale est persistante.

Accord met / vin

Il accompagnera tout aussi bien un cassoulet toulousain, qu'un magret du sud
-ouest ou un fromage de caractère

Petite histoire

Le bouclier de Brennus : tout un symbole dont la
marque a tiré son nom.

Un symbole..., et une histoire : un chef gaulois
envahisseur de Rome en 390 avant JC, un
dessinateur Pierre de Coubertin et un graveur
Charles Brennus, fondateur de la fédération
française de.... rugby! Ce trophée est, comme
chacun sait, remis chaque année aux vainqueurs
du championnat de France de rugby.

Pour les œnologues du groupe, il fallait que le
produit soit en adéquation avec les suggestions de
l'habillage, de sorte que Brennus n'existe que sur
les millésimes structurés et intenses, sur des
millésimes larges d'épaule, uniquement !