



Couleur : Rouge

Appellation : Côtes de Bergerac

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : N/A

Encépagement : Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (15%), Cabernet Franc (15%) et Malbec (10%)

Vinification : Fermentation sans ajout de levures, avec levures indigènes

Élevage : 5 à 18 mois en barriques françaises, 1/3 bois neuf, 2/3 bois d'un vin.

Aspect visuel : Une robe rouge sombre aux reflets carmin tirant sur le rubis d'une grande densité.

Aspect gustatif : La Bouche avec de l'éclat, de la finesse du fond, un boisé déjà fondu mais présent apportant une note de réglisse et d'épices. Les tanins sont fins, abondants et procurent une sensation de densité.

Aspect olfactif : Nez est frais et ouvert, petites notes de fruits noirs confits, note kirsch, le tout dominé par de la fraîcheur et un boisé croûte de pain grillé.

Conservation : C'est un vin qui se boit bien maintenant avec un très beau potentiel dans le temps, à décanter une heure avant de servir.

Le domaine :

Le château Trolliet-Lafite vignoble artisanal est situé à Sadillac près de Bergerac dans le Sud-Ouest de la France (Périgord Pourpre) il produit des vins rouges en AOC Côtes de Bergerac et des Bergerac Rosé AOC de très bonne qualité. Un vin naturel et authentique, élevé de façon raisonnée en respectant la nature et en exploitant le meilleur du terroir, sans ajout de substances, licites ou pas.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Nov 2020

Je causais ici même de ce vin en 2016 et en 2019, toujours dans ce millésime 2011. J'insiste, à défaut de radoter ! Car la matière est belle et l'affaire l'est plus encore. Huit ans de bouteille et du fruit à revendre, dans l'esprit des vins de Régis Moro à Bordeaux. C'est sec, corsé, juteux, terrien et bien vivant. On s'en

reparle en 2021 !

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/589656/le-rouge>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Nov 2019

Il est parfois difficile de dénicher un Bordeaux qui livre la marchandise à bon prix. Voici un rouge de Bergerac issu d'un assemblage classique de merlot (60%), cabernet sauvignon (15%), cabernet franc (15%) et malbec (10%) qui séduit grâce à ses saveurs souples et ses tannins veloutés. Nez de graphite et de fruits des champs, il s'avère moyennement corsé, particulièrement charmeur et facile à boire. Un classique pour accompagner l'entrecôte sauce bordelaise.

<https://lesconseillersduvin.ca/chateau-trolliet-lafite-2011-cotes-de-bergerac/>