

## Conseils de dégustation

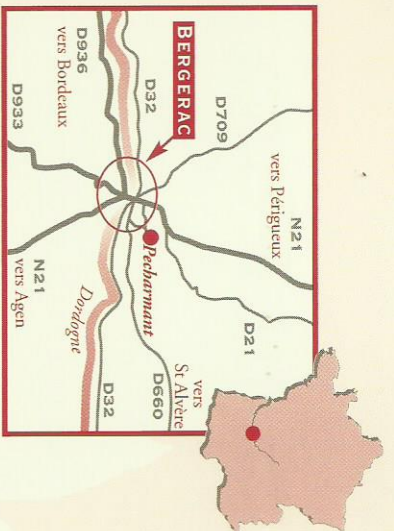
LA PUISSANCE D'UN TERROIR, LA VOLUPTE D'UNE RIVIÈRE

Le Pecharmant Château Champarel possède une robe grenat soutenue, développe un nez de sous-bois et de truffe associé à un palais velouté, corpulent, et tannique, laissant présager la longévité d'un vin de garde. Ce vin est le compagnon idéal, pour les viandes rouges rôties, les gibiers, les grillades, les cuisines exotiques et la cuisine régionale du Périgord. Pour mieux savourer le Pecharmant Château Champarel, l'aérer une heure avant le repas à une température de 15 à 18°C.



*The Pecharmant Château Champarel, with similar characteristics to a claret, has a well-balanced array of flavours with lingerings of red fruits, truffle, spices and cinnamon. These qualities will improve with keeping.*

*You will enjoy it with roast or grilled meats, beef, duck, cheeses, exotic foods and with, most of all, the traditional cuisine of Périgord. Open the bottle at least an hour before drinking and keep the wine at a temperature of 15°-18°C.*



De Bergerac, prendre la direction de Périgueux sur RN21, et tourner à droite juste avant le panneau "fin de Bergerac". Suivre la route des vins et, arrivé au hameau de Pecharmant prendre la voie sans issue. Vous trouverez sur votre chemin des panneaux indiquant le Château Champarel.

*From Bergerac take the RN21 towards Périgueux. Turn right at the little road signposted 'Hameau de Pecharmant'. This signpost is just before the one indicating the end of Bergerac.*

*Follow this little road through the vineyards until the hamlet of Pecharmant. Take the cul-de-sac lane and follow the signs to Château Champarel.*



## Château Champarel

*Monsieur & Madame Bouché*

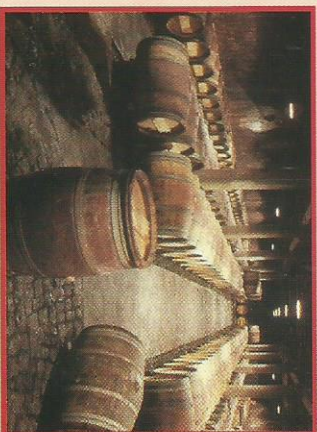
Pecharmant  
24100 BERGERAC  
France

Téléphone : 05 53 57 34 76  
Fax : 05 53 73 24 18

Rédaction et Conception : S. Bouché-Dubreuil • Impression : Imprimerie du Canal • 06/2000

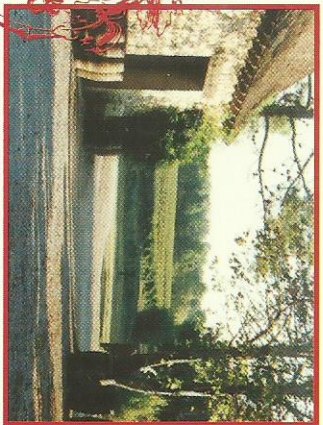
CHATEAU  
CHAMPAREL

JPB



Pecharmant  
VIN D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE





## Château Champarel

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE PECHARMANT

La propriété du Château Champarel est un ancien corps de ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle situé idéalement au sommet du coteau argilo-calcaire de Pecharmant.

Château Champarel cultive 6,5ha en zone AOC selon les méthodes traditionnelles :

vendanges manuelles,  
remontages, assemblages,  
homogénéisations des cuves,  
vieillessement en fûts de chêne, etc.

L'exposition plein sud permet une bonne maturité des cépages classiques livrant chacun leurs caractères :

- le Merlot pour sa rondeur et sa finesse,
- le Cabernet Sauvignon pour son bouquet et son corps.

Les vendanges à la main permettent de cueillir les meilleures grappes.

La vendange ainsi sélectionnée, est placée dans des cuves en acier inoxydable pour une fermentation longue.

Ensuite le vin nouveau est mis en fûts de chêne pour un meilleur affinage pendant une période de 18 mois. Puis le vin est mis en bouteille et stocké à la propriété.

*Château Champarel is a traditional composition of farm buildings dating back to the XIIIth century. It is ideally situated at the top of Pecharmant's hill where the soil is a combination of clay and limestone.*

*Château Champarel spreads across 6,5 ha of land and follows traditional wine making methods: grape harvest by hand and two years maturing in oak casks...*

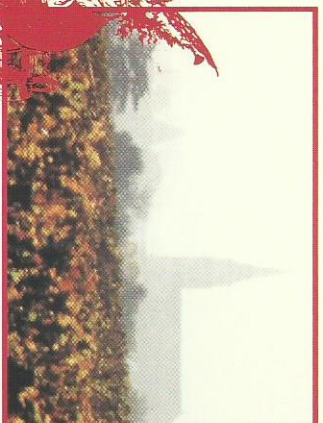
*The vineyard, situated on the southern slope, enables the classic grapes to fully mature :*

- Merlot, with its round and fine characteristics,
- Cabernet Sauvignon, for its 'bouquet' and its structure.

*Grape harvest by hand allows the selection of the best grapes only.*

*Once the harvesting is completed, grapes are pressed, put into stainless steel casks for fermentation, for a few weeks.*

*The resulting young wine is then transferred to oak casks, stored in a cellar up to two years to mature. The wine will acquire its fine colours and subtle flavours. Then it is bottled and stocked on the premises.*



## Un vignoble de Bergerac

DORDOGNE ET PÉRIGORD, L'HISTOIRE D'UNE RÉGION

Vin d'Aquitaine depuis le XI<sup>e</sup> siècle, le vignoble de Pecharmant est le plus vieux du Bergeracois, recouvrant 400 ha sur le coteau nord-est de la ville. Il a longtemps participé à l'activité du port de Bergerac, via la Dordogne pour des expéditions dans tout le pays et même l'Europe.

Aujourd'hui nous expédions les bouteilles Château Champarel dans le monde entier par diverses compagnies de transport, à la demande de nos clients. Consultez-nous pour les délais et les conditions ou prenez rendez-vous à la propriété.

*Pecharmant's vineyard, covering 400 ha on the north side of Bergerac, is the oldest in the region, dating back to the XIth century. Its wine was a traditional part of the trading activities of Bergerac's harbour. It was shipped via the Dordogne river to various destinations in France and to Europe beyond.*

*Today Pecharmant is shipped worldwide to our customers. To know our trading terms and conditions, please contact us.*

