

Tableau récapitulatif des caractéristiques de chaque AOC de la région de Bergerac

Appellation	rouge	rosé	Blanc sec sucre < 4g/l	blanc moelleux sucre < 50g/l	blanc doux sucre > 50g/l	sucre résiduel g/l	taux sucre min g/l	densité Plant.	rend. Hl/ha	Particularités de l'AOC
Bergerac	+	-	-	-	-	< 3	18 9	4000	60	Cépages principaux : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot et malbec Cépages accessoires : Fer servadou et mérille. Assemblage d'au moins deux cépages principaux
Bergerac rosé	-	+	-	-	-	< 10	170	4000	62	Idem bergerac rouge. Lorsque le taux de sucre est supérieur à 4g/l, il doit porter la mention demi-sec
Bergerac sec	-	-	+	-	-	< 3	170	4000	67	Cépages principaux: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Autres cépages : ugni blanc, chenin et ondenc
Côtes-de-bergerac blanc	-	-	-	+	+ dérog.	> 4 < 54	187	4000	55	Assemblage d'au moins deux des cépages suivants : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle,
Côtes-de-bergerac rouge	+	-	-	-	-	< 3	198	4000	50	Assemblage d'au moins deux des cépages suivants : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, malbec. Haut-de-gamme
Pécharmant	+	-	-	-	-	< 3	198	4000	45	Assemblage d'au moins trois des quatre cépages suivants : Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot et malbec. Un cépage ne peut pas représenter plus de 65% de l'assemblage. 11 mois minimum d'élevage en cuve ou en fût. Haut-de-gamme
Montravel rouge	+	-	-	-	-	< 3	189	5000	50	AOC 2001- Merlot >50%, cabernet sauvignon et cabernet franc. 18 mois d'élevage minimum en cuve ou fût. Haut-de-gamme
Montravel blanc	-	-	+	-	-	< 3	170	5000	58	Assemblage d'au moins deux cépages suivants : Sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris et muscadelle
Côtes-de-montravel	-	-	-	+	-	> 25 < 51	198	5000	50	Sémillon, sauvignon b, sauvignon gris, muscadelle et ondenc (cépage accessoire)
Haut-montravel	-	-	-	+	+ m.transit	> 25 < 51	198	5000	50	Cépages principaux : sémillon, sauvignon blanc , sauvignon gris, muscadelle Cépages accessoires: ondenc
Rosette	-	-	-	+	-	> 25 < 51	196	4000	50	Sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris, muscadelle - Assemblage d'au moins deux cépages.
Saussignac	-	-	-	-	+	> 68	272	5000	25	Sémillon, sauvignon b, sauvignon gris, muscadelle et chenin, ondenc , ugni blanc vendange manuelle - Enrichissement, concentration, copeaux interdit. Elevage 1 an minimum -
Monbazillac	-	-	-	-	+	> 45	221	4000	30	Sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris, muscadelle et ugni blanc, ondenc, chenin (cépages accessoires) – 7 mois minimum d'élevage (15/05 après récolte) - chaptalisation autorisée. Vendange manuelle par tries successives
Monbazillac s. grain noble	-	-	-	-	+	> 85	255	4000	30	Cépages idem monbazillac 18 mois mini d'élevage (1/06, 2ième année après récolte). Concentration, enrichissement, copeaux interdits. Vendange manuelle