

Domaine de l'Ancienne Cure  
LA PURETÉ DE SON TERROIR



# PECHARMANT 2018

« L'abbaye »

*Elegant et soyeux*



## SOL

Graves et sous-sol d'argile ferrugineuse appelé le "tran"

## CEPAGE

30% Cabernet Franc  
30% Cabernet Sauvignon  
10% Malbec  
30% Merlot

## VINIFICATION

Vendange à bonne maturité, fermentation à 28°C pendant 11 jours  
Remontage 3 fois par jour, post fermentation 21 jours, écoulage

## ÉLEVAGE

Mise en barrique neuve après fermentation malolactique, aération par microbullage, et batonnage pendant 12 mois.

## DEGUSTATION

Nez complexe, un peu de boisé élégant.  
Frais, bouche tendre, tannins polis, belle longueur. Joli !

Propriété certifiée en Agriculture Biologique récolte 2012

L'Ancienne Cure - 24560 Colombier

Tél. : 05 53 58 27 90 Fax : 05 53 24 83 95

e-mail : ancienne-cure@orange.fr

Site web : www.domaine-ancienecure.fr

Coordonnées GPS : N 44° 46' 28" / E 00° 31' 58"

