



BERGERAC ROUGE 2018

« Ça Sulfit ! »

.....

Vivant !



SOL

Argilo-calcaire

CEPAGES

100 % Merlot

VINIFICATION

Vendanges saines de raisins mûrs

Vinification avec les levures indigènes à 28°C pendant 8 jours, remontage 3 fois par jour.

Post-fermentation 12 jours, écoulage.

ÉLEVAGE

Soutirage tous les 2 mois, puis mise en bouteilles Mai 2019. Pas de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION

Nez mûr de Jacinthe (floral), très atypique : effluves épicées (Cumin/Coriandre/Cannelle). La bouche est franche : sucrosité en attaque, suivie d'une montée en puissance avec une belle longueur. La finale est dominée par une fine acidité qui ramène de la fraîcheur. Gourmand !

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"

