



BERGERAC ROUGE 2019

« Ça Sulfit ! »

Vivant !

L'ANCIENTE CURE présente



ÇA SULFIT !

BERGERAC
VIN BIO DU SUD-OUEST

SANS SOUFRE AJOUTÉ

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 Février 2020. Pas de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION

Couleur intense, teinte pourpre grenat. Le nez est mature aux notes de cerise griotte, de mûre. La bouche est suave, la sucrosité d'attaque s'accompagne des arômes de fruits noirs et de saveurs épicées comme la cannelle, le pain d'épice. La structure est affirmée, sans négliger la rondeur et la finesse. La finale offre une belle longueur à la fois expressive et salivante.

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"

