



BERGERAC ROUGE 2017

« 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 mis en bouteilles Mai 2017. Pas de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION

Commentaire magazine la Revue du Vin de France Novembre 2018, numéro spécial salons :

« Nouvelle cuvée sans soufre ajouté en forme de coup de pied dans la fourmilière. La bouche est pulpeuse et pleine de vie, les tanins en relief. Après aération, on devine des notes de violette, de garrigue et de myrtille. »

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"

