

Domaine de l'Ancienne Cure

LA PURETÉ DE SON TERROIR



BERGERAC ROUGE 2015

« L'Abbaye »

Équilibré et profond

Domaine
l'Ancienne Cure
L'abbaye



BERGERAC

SOL

Calcaire

CEPAGES

65% Merlot

20% Cabernet Sauvignon

15% Malbec

VINIFICATION

Vendanges saines de raisins mûrs.

Fermentation à 30°C pendant 6 jours, remontage 3 fois par jour.

Délestage, Post-fermentation 18 jours, écoulage, Fermentation malolactique puis mise en barriques neuves 20%, 1 vin 80%.

ÉLEVAGE

Aération par microbullage avec batonnage des lies si nécessaire après dégustation. Elevage en foudre

Mise en bouteille en Janvier 2017.

DEGUSTATION

Nez profond et racé, avec des accents de fruits noirs, de fumé et des franges florales, la bouche est soyeuse avec des tanins longs et vibrants. Belle maîtrise de l'élevage.

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"

