

Domaine de l'Ancienne Cure

LA PURETÉ DE SON TERROIR



BERGERAC SEC 2019

« Jour de Fruit »

Frais et fruité



Domaine
l'Ancienne Cure

Jour de Fruit

BERGERAC
SEC

SOL

Argilo-calcaire

CEPAGES

70 % Sauvignon

30 % Sémillon

VINIFICATION

Raisins très mûrs, au maximum aromatique

Macération pelliculaire 30 heures, pressurage

Fermentation à basse température 14°C pendant 22 jours

ÉLEVAGE

Sur lie sans soufre après fermentation, avec bâtonnage régulier

DEGUSTATION

Couleur très pâle, translucide

Nez très marqué par les arômes Sauvignon très mûr

Note de buis

Attaque franche avec des notes de fruits blancs et d'agrumes

Le gras est bien présent relevé par une belle acidité.

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"

