

Domaine de l'Ancienne Cure

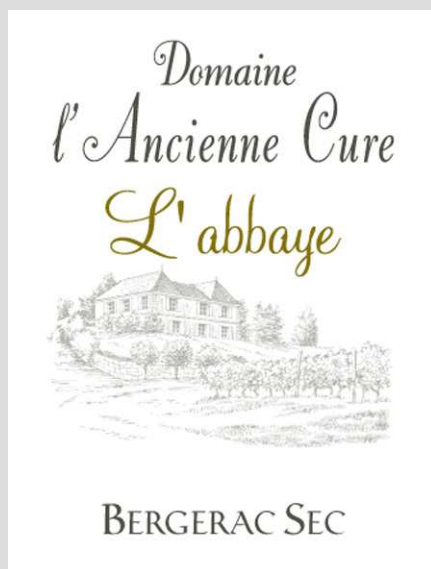
LA PURETÉ DE SON TERROIR



BERGERAC SEC 2016

« L'Abbaye »

.....
Élégant et équilibré



SOL

Argilo-calcaire

CEPAGES

50 % Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Chenin, 5% Muscadelle, 5% Ondenc

VENDANGES

Manuelles, par tries de grappes surmûries

VINIFICATION

Macération pelliculaire
En foudre de 25Hl pendant 8 mois

ÉLEVAGE

Sur lies avec batonnage
Puis mise en bouteille juin 2017

DEGUSTATION

Ce blanc sec s'ouvre dans une robe jaune paille lumineuse, avec une nez marqué par des arômes de fruits exotiques et des notes florales. De la rondeur en bouche, avec un fruit blanc bien mûre, accompagné par une touche de minéralité. Une finale expressive et équilibrée sur un bouquet de fleurs blanches... Tout y est !

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"

