

Domaine de l'Ancienne Cure

LA PURETÉ DE SON TERROIR



# BERGERAC SEC 2018

« L'Abbaye »

.....  
*Élégant et équilibré*

Domaine  
l'Ancienne Cure  
L'abbaye



BERGERAC SEC

## SOL

Argilo-calcaire

## CEPAGES

30 % Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 20% Chenin,  
25% Muscadelle

## VENDANGES

Manuelles, par tries de grappes surmûries

## VINIFICATION

Macération pelliculaire

## ÉLEVAGE

Sur lies avec batonnage

En foudre et barrique pendant 8 mois

Puis mise en bouteille Juin 2019

## 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](http://www.domaine-ancienecure.fr)

Coordonnées GPS : N 44° 46' 28" / E 00° 31' 58"

