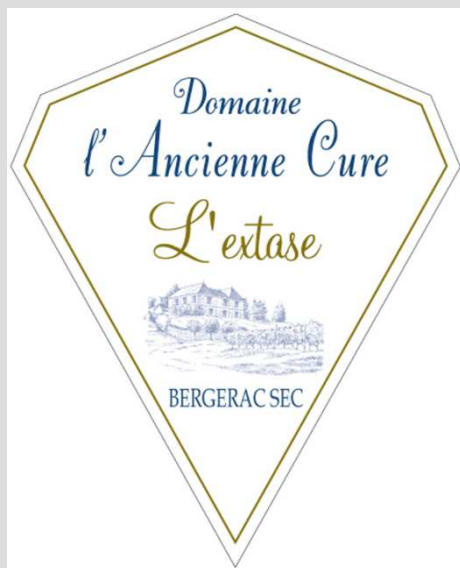


BERGERAC SEC 2014

« L'Extase »

Puissance, complexité, équilibre



SOL

Gravières et sables

CEPAGES

75 % 40% Sauvignon blanc 20% Muscadelle 10% Ondenc
25 % 20% Sémillon 10% Chenin

VEND VENDANGE

Vendanges manuelles de raisins au maximum de maturité.

VINIF VINIFICATION

Macération pelliculaire, débouillage.
Fermentation à 18° en barriques et foudre de 25hl

ÉLEVAGE

Aération par microbullage avec bâtonnage des lies si nécessaire après dégustation.

Mise en bouteille septembre 2015

Dégustation

Le Figaro vins :

« Sa robe est jaune paille, son nez est fruité, floral voire épicé ou riche d'agrumes selon les millésimes. En bouche, il est rond, puissant et onctueux. Une bouteille taillée pour des gardes d'une dizaine d'années.

Pour une blanquette de dinde au safran ».

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"

