



BERGERAC SEC 2015

« L'Extase »

Puissance et complexité



SOL

Gravières et sables

CEPAGES

75 % 50% Sauvignon blanc 10% Muscadelle
25 % 20% Sémillon 20% Chenin

VEND VENDANGE

Vendanges manuelles de raisins au maximum de maturité.

VINIF VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

Mise en bouteille juin 2016

Dégustation

Magazine RVF Février 2018 « les pépites du salon Millésime Bio » : 14/20
« Enrobé par un élevage luxueux, son exotisme (ananas et mangue) ravira un foie gras ».

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"

