

Domaine de l'Ancienne Cure

LA PURETÉ DE SON TERROIR



# PECHARMANT 2016

« Jour de Fruit »

.....

*Fruité et souple*

L'Ancienne Cure

PÉCHARMANT

J O U R D E F R U I T

## SOL

Gravières et sables

## CEPAGES

60 % Merlot

20 % Cabernet Sauvignon

20 % Cabernet Franc

## VINIFICATION

Vendange à bonne maturité, fermentation à 28°C pendant 11 jours

Remontage 3 fois par jour, post fermentation 12 jours, écoulage

## ÉLEVAGE

Soutirage tous les 2 mois, puis mise en bouteilles

## DEGUSTATION

Nez de fruits noirs, pruneaux, on sent de la chaleur. Bouche enrobée, fruits noirs toujours, un peu tannique.

Belle matière, élégant, fruits cuits.

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"

