

# Domaine de l'ancienne Cure Bergerac

## "L'Abbaye" blanc sec 2015



**Prix du produit :**

**72,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): C. Roche (L'ANCIENNE CURE)

Millésime: 2015

Appellation: Bergerac

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Abbaye

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: sauvignon

### **Description brève du produit :**

Une des grandes cuvées du domaine. Déjà bien ouvert au nez (fleurs, fruits exotiques), sa majorité de sauvignon lui donne du nerf. Belle opulence en bouche et belle longueur. Très beau Bergerac blanc de garde.

### **Description du produit :**

**PRÉSENTATION DE L'ANCIENNE CURE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Bergerac l'Abbaye blanc 2015 signé le Domaine de l'Ancienne Cure**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2018 : 15/20. Les blancs secs affichent des notes**

*d'infusions et de fleurs. Nous vous recommandons particulièrement ceux portant la mention L'Abbaye, à l'ossature et au caractère plus affirmés, qui sont issus de sélections parcellaires et de vieilles vignes.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 15/20. *Un vin concentré, puissant, très prometteur, la complexité est déjà au rendez-vous mais ce vin devrait évoluer remarquablement dans les prochaines années. Fourchette d'apogée : 2017-2021.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

"Ma volonté : exprimer le terroir à travers les raisins, afin d'obtenir les vins les plus authentiques. Le respect de l'environnement, le travail du sol en profondeur pour un meilleur enracinement, l'implantation des cépages, les sélections massales, l'élevage adapté à la concentration en cuves, barriques ou foudres, contribuent à cette finalité qualitative. Plus que jamais, le souci est de tendre vers l'équilibre parfait entre la puissance et le fruit le plus naturellement possible."

**Cépages** : 60 % Sauvignon Blanc 25% Sémillon 10% Chenin 5% Ondenc.

**Vendanges** : Manuelles, par tries de grappes sur mûries.

**Vinification** : Macération pelliculaire En foudre de 25HL pendant 8 mois.

**Elevage** : Sur lies avec batonnage.

**Dégustation** : Nez de fruits exotiques et des arômes floraux. La bouche a de la rondeur, avec un fruit blanc bien mature, accompagné par une touche de minéralité. Un finale expressive et équilibrée sur un bouquet de fleurs blanches.