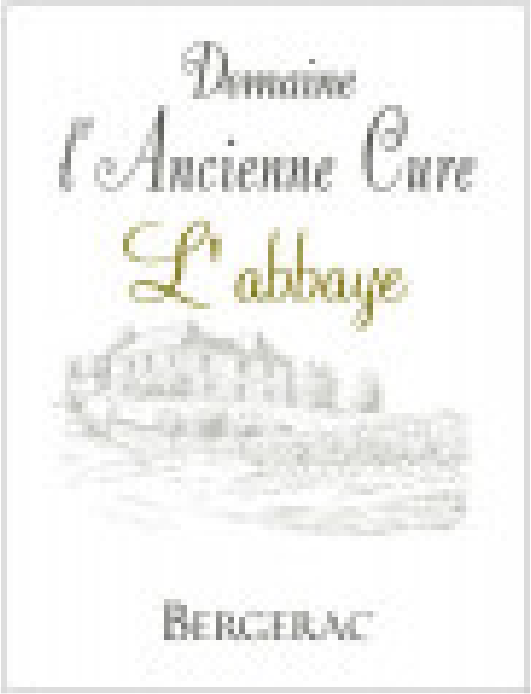
Domaine de l'Ancienne Cure Bergerac "L'Abbaye" rouge 2016



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): C. Roche (L'ANCIENNE CURE)
Millésime: 2016
Appellation: Bergerac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Abbaye
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Guide Hachette: cité
Cépage dominant: merlot

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'ancienne Cure Côtes de Bergerac "L'Abbaye" rouge 2016

Nous conseillons de carafer ce vin 2h avant dégustation si possible...

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Le Bergerac L'Abbaye 2016 offre un profil méridional, renforcé par une structure tanique granuleuse et épicée, édifiée sur la puissance d'un raisin bien mûr.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Les grandes cuvées sont des modèles*

de précision et de complexité. Un bergerac serein et posé, fondu et savoureux. très bien élevé, la structure tannique porte un univers aromatique complexe et prometteur : fruit noir, cerise confite, havane, herbes aromatiques, miel des forêts. Fourchette d'apogée : 2019-2028.
Accords mets et vins : escalope de dinde, grillades, poulet rôti, palette et côte de porc, côte de veau.

Guide Hachette des Vins 2020 : *Le merlot et les deux cabernets à parts égales (30 % chacun), complétés par le malbec composent cette cuvée restée dix-huit mois en barrique. Un vin à la robe dense et au nez partagé entre fruits rouges et boisé. Les notes d'élevage dominent dans une bouche puissante, ronde et soyeuse en attaque, encore marquée en finale par des tanins jeunes et vifs, un rien amers. Température de service : 10°*

Fiche technique rédigée par le domaine :

SOL : Calcaire

CEPAGES :
65% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
15% Malbec

VINIFICATION :
Vendanges saines de raisins mûrs. Fermentation à 30°C pendant 6 jours, remontage 3 fois par jour.
Délestage, Post-fermentation 18 jours, écoulage, Fermentation malolactique puis mise en barriques neuves 20%, 1 vin 80%.

ÉLEVAGE :
Aération par microbullage avec après dégustation. Elevage en foudre
Mise en bouteille en Janvier 2017

DEGUSTATION :
Nez profond et racé, avec des accents de fruits noirs, de fumé et des franges florales, la bouche est soyeuse avec des tannins longs et vibrants. Belle maitrise de l’élevage.

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Un Bergerac digeste, avec de belles notes de fruits et de poivre noir. Superbe rapport qualité/prix pour ce grand millésime.