

Domaine de l'ancienne Cure Bergerac "L'Extase" blanc sec 2014



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2014

Appellation: Bergerac

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Extase

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Ancienne Cure Bergerac l'Extase blanc sec 2014 signé Christian Roche

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *L'Extase combine admirablement des notes d'acacia et de pêche blanche dans un gras élégant.*

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."

Ce vin est « vêtu » d'une magnifique robe jaune paille aux nuances dorées. Cet assemblage où entrent les premiers pieds de Chenin s'affiche gras, onctueux, une pointe de fruits confits et des parfums d'agrumes qui apportent une touche de fraîcheur. Si l'attaque est ronde à souhait, c'est surtout le volume et la puissance de la bouche qui surprennent. On y retrouve les sensations olfactives, avec une note de café grillé bien fondue. Vin très long en bouche. Vin de belle facture qui a tous les ingrédients d'un vin de garde.

SOL

Gravières et sables

CEPAGES

40% Sauvignon blanc 20% Muscadelle 10 % Oudenc 20% Sémillon 10% Chenin

VENDANGE

Vendanges manuelles de raisins au maximum de maturité.

VINIFICATION

Macération pelliculaire, débourage.

Fermentation à 18°C en barriques et foudres 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"

Description brève du produit :

15,5/20 RVF : *L'Extase désigne les meilleures cuvées, les plus concentrées et complexes.*

Une cuvée bâtie pour la garde. Les 2014 sont déjà assez accessibles en 2019 et talonnent aisément de grands Bordeaux blancs. Avez-vous déjà dégusté un Bergerac blanc aussi beau ?