

# Domaine de l'Ancienne Cure Bergerac "L'Abbaye" rouge 2017



Prix du produit :

**76,80 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2017

Appellation: Bergerac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 89/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

**Description brève du produit :**

Un Bergerac digeste et de longue garde, qui ne peut renier ses origines. Toujours un superbe rapport qualité/prix pour ce grand millésime à conserver comme un grand Bordeaux.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'ancienne Cure Bergerac "L'Abbaye" rouge 2017**

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

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2021** (nov. 2020) : 89/100. *Ce jus frais hésite entre frivolité et profondeur : croquant digeste des épices, petite complexité et amertume en finale sur des tanins carrés.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**SOL :** Calcaire

**CEPAGES :**

10% Merlot

65% Cabernet Sauvignon

5% Malbec

20% Cabernet Franc

**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 batonnage des lies si nécessaire après dégustation. Elevage en foudre

Mise en bouteille en Janvier 2019

**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 maîtrise de l'élevage.