

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

Cuvée: Abbaye

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 CUVEES 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.