

**PECHARMANT DOM DE L'ANCIENNE CURE Cuvée l'Abbaye 2019 Christian ROCHE 75 cl**

Nez complexe, sur des fruits noirs( pruneaux, et légèrement fumé. La bouche est élégante,riche, avec des tannins polis d'une grande longueur.



**Référence :** 480828

**Prix :** 22.65 €

**Descriptif :**

**PECHARMANT DOM DE L'ANCIENNE CURE Cuvée l'Abbaye 2019 75 cl**

Domaine conduit depuis 5 générations, la propriété est située à Colombier, et couvre à ce jour 47 hectares de vignes avec une prédominance de vignes blanches (32 ha).Le domaine est conduite en agriculture Bio,le travail important 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.

notes de dégustation :

Nez complexe, sur des fruits noirs( pruneaux, et légèrement fumé. La bouche est élégante,riche, avec des tannins polis d'une grande longueur..

cépages : 35% Cabernet Franc,30 % Cabernet Sauvignon,10 % Malbec,30 % Merlot,graves et sous-sol d'argile ferrugineuse appelé le "tran",vendange à bonne maturité, fermentation à 28°C pendant 11 jours ,remontage 3 fois par jour, post fermentation 21 jours, écoulagemise en barrique neuve après fermentation malolactique, aération par microbullage, et batonnage pendant 12 mois,

accords : omelettes aux cèpes,cassoulet,jambon au porto,boeuf bourguignon,tournedos rossigni,

T°S: 16°C

G: 2026 - 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)