

Bergerac 2021 Rouge dom de l'Ancienne Cure Christian ROCHE 75 cl A.BIO

Le nez dévoile des notes de cerise avec du cassis, après aération, la fraise apparaît. L'attaque est ronde, avec de l'intensité relayée par une save



Référence : 480309

Prix : 11.40 €

Descriptif :

Bergerac 2021 Rouge dom de l'Ancienne Cure Christian ROCHE 75 cl

Le Domaine est géré 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 conduit 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 :

Sa couleur présente un rubis profond. Le nez dévoile des notes de cerise avec du cassis, après aération, la fraise apparaît. L'attaque est ronde, avec de l'intensité relayée par une saveur tannique fondue et du fruit en finale révélant une excellente maturité du raisin.

cépages : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, sur sol argilo-calcaire, fermentation à 28°C pendant 8 jours, remontage 3 fois par jour, post-fermentation de 12 jours, puis e?coulage - Elevage 8 mois en cuve.

accords : terrine de lièvre, bavette, viande légère, quiche tomate herbes de provence, perdrix, mets légers sur des sauces douces

T°S: 14°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)