

BERGERAC Dom de l'Ancienne cure L'Abbaye rge 2018 75 cl Christian ROCHE A.BIO

Le nez est complexe sur les fruits rouges, cassis, cerise, avec des notes finement boisées, La bouche est riche, de fruits noirs, pruneaux, et mûre, my



Référence : 480813

Prix : 17.95 €

Descriptif :

BERGERAC Dom de l'Ancienne cure L'Abbaye rge 2018 75 cl Christian ROCHE A.BIO

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.

La cuvée l'Abbaye regroupe des vins plus construits, issus de sélections parcelaires et travaillés avec d'avantage d'ambition. L'Extase intègre les meilleures cuvées, les plus concentrées et complexes.

notes de dégustation :

Le nez est complexe sur les fruits rouges, cassis, cerise, avec des notes finement boisées, La bouche est riche, de fruits noirs, pruneaux, et mûre, myrtille, avec des tannins bien intégrés, l'élevage barrique apporte des notes vanillées et fumées et de poivre. La finale est profonde, sur les fruits noirs, avec une sensation granuleuse qui provoque une intense salivation.

cépages : Merlot 70%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 10%, Malbec 5%, Ils fermentent 6 jours à 30°C, avec triple remontage quotidien. L'élevage se déroule en fûts de chêne neufs au cinquième, pendant une dizaine de mois, avec aération par microbullage et bâtonnage si nécessaire.

accords : magret, rôti de boeuf, tournedos aux cèpes, gibiers, fromages

T°S: 16°C

G: 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)