

# Domaine de l'ancienne Cure Côtes de Bergerac "L'Extase" rouge 2014



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2014

Appellation: Côtes de Bergerac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Extase

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: merlot

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE

Commentaires sur ce

### Côtes de Bergerac l'Extase rouge 2014 signé le Domaine de l'Ancienne Cure

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 15,5/20. *Vin aux arômes raffinés de fruits écrasés, d'une belle maturité, puissant, on le mâche longtemps. Très beau style de vin du Bergeracois avec de vrais accents du Sud-Ouest. **Apogée** : 2017 à 2022.*

**Revue du Vin de France - Spécial millésime 2014** (juin 2015) : 15-16/20. *Toujours bien coloré et concentré, il tisse une bouche ample marquée par une allonge élégamment boisée.*

**Guide Hachette des vins 2017** : 1\* (vin très réussi). *Né de merlot (55%) et de cabernet sauvignon, ce 2014 mêle sans fausse note fruits rouges et nuances vanillées. La bouche intéresse par sa richesse, sa concentration, ses tanins vigoureux et son boisé respectueux du*

---

fruit. Du potentiel. **Apogée** : 2019-2025. A déguster avec un baron d'agneau.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

*"Ma volonté : exprimer le terroir à travers les raisins, afin d'obtenir les vins les plus authentiques. Le respect de l'environnement, le travail 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."*

**Cépages** : 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20 % Malbec.

**Vinification** : Vendanges de raisins très mûrs. Tri sur table manuel. Fermentation alcoolique avec pigeage, oxygénation sous marc malolactique puis mise en barriques neuves.

**Elevage** : 18 mois en barrique.

**Description brève du produit :**

*RVF : L'Extase désigne les cuvées de prestige, très concentrées et ambitieuses.*

Une cuvée bâtie pour la garde. Les 2014 sont cependant déjà assez accessibles, grâce à l'élégance de leurs tanins (certes présents) et au très beau fruit du millésime. Avez-vous déjà dégusté un Bergerac aussi beau ?