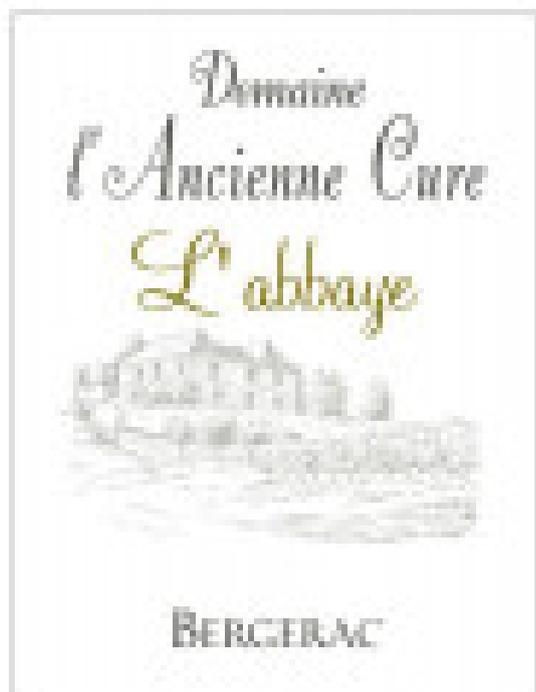


# Domaine de l'Ancienne Cure Bergerac "L'Abbaye" rouge 2015



Prix du produit :

**90,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2015

Appellation: Bergerac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Abbaye

RVF: 16/20

Cépage dominant: merlot

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ANCIENNE CURE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine de l'ancienne Cure Côtes de Bergerac "L'Abbaye" rouge 2015**

Nous conseillons de carafier ce vin 2h avant dégustation si possible...

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : Coups de coeur, 16/20. *Le nez charmeur et terreux suggère les trompettes de la mort. La texture, fine et précise, évolue en bouche sur des notes de myrtilles, de poivre noir. L'allonge s'exprime ensuite sur les fruits noirs, avec une sensation granuleuse qui provoque une intense salivation. Un vin très digeste.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

**SOL :** Calcaire

**CEPAGES :**

65% Merlot

20% Cabernet Sauvignon

15% Malbec

**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 après dégustation. Elevage en foudre

Mise en bouteille en Janvier 2017

**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.

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur RVF, 16/20 !** Un Bergerac digeste, avec de belles notes de fruits et de poivre noir. Bref un superbe rapport plaisir/prix.