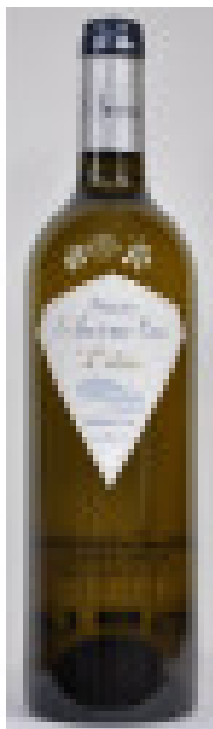


Domaine de l'ancienne Cure Bergerac "L'Extase" blanc sec 2015



Prix du produit :

124,80 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2015

Appellation: Bergerac

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Extase

RVF: 90/100

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Ancienne Cure Bergerac l'Extase blanc sec 2015 signé Christian Roche

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (novembre 2020) : 90/100. *Compte tenu du soin très classique de son élevage, le vin reste dominé par le gras et l'enrobage du bois, le nez sur l'écorce d'amande est puissant, concret et soyeux. Une petite note d'évolution minérale, poudre à canon, remonte du sol et lui rend de la noblesse.*

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."

Ce vin est « vêtu » d'une magnifique robe jaune paille aux nuances dorées. Cet assemblage où entrent les premiers pieds de Chenin s'affiche gras, onctueux, une pointe de fruits confits et des parfums d'agrumes qui apportent une touche de fraîcheur. Si l'attaque est ronde à souhait, c'est surtout le volume et la puissance de la bouche qui surprennent. On y retrouve les sensations olfactives, avec une note de café grillé bien fondue. Vin très long en bouche. Vin de belle facture qui a tous les ingrédients d'un vin de garde.

SOL

Gravières et sables

CEPAGES

50% Sauvignon blanc 10% Muscadelle 20% Sémillon 20% Chenin

VENDANGE

Vendanges manuelles de raisins au maximum de maturité.

VINIFICATION

Macération pelliculaire, débourage.

Fermentation à 18°C en barriques et foudres de 25hl

ÉLEVAGE

Bâtonnage des lies si nécessaire après dégustation.

Mise en bouteille septembre 2016

Dégustation

Magazine RVF Février 2018 "les pépites du salon Millésime Bio" : *"Enrobé par un élevage luxueux, son exotisme (ananas et mangue) ravira un foie gras"*

Description brève du produit :

90/100 RVF. Une cuvée bâtie pour la garde. Avez-vous déjà dégusté un Bergerac blanc aussi beau ?