
CANTALOUETTE

2020

Cantalouette



Château
Tour des Gendres



AOC : Bergerac rouge

Cépages : 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Malbec

Terroir : Sol argilo-calcaire : 50%, Argileux : 30%, Boulbène : 20%

Vinification : Égrappage total
Macération 21 jours
Fermentation et élevage en cuve inox
Filtration minimale
Vinification et mise en bouteilles sans SO²

Potentiel de garde : entre 3 et 5 ans

Style : Nez de petits fruits rouges acidulés types cassis, groseilles et mûres. Bouche fraîche, avec une attaque vive et fruitée et une finale sur les fruits murs. Tanins soyeux et tendres, qui lui confèrent une belle énergie. La finale est appétante et sur les fruits murs, ce qui en fait un vin de soif qui peut aussi accompagner parfaitement un bon repas !