

LES ANCIENS FRANCS 2017



Appellation : AOC Côtes de Bergerac Rouge
Degré Alcoolique : 13,5% vol. alc.



Cabernet Franc



Terroirs argilo-calcaires avec forte proportion de calcaire. Parcelle n° A252.

Peu de rendement sur ce millésime dû au gel d'avril mais un profil des vins rouges équilibrés et fins.



Égrappage total et extraction minimale.
Fermentation sans soufre, malo-lactique en cuve.
Macération 35 jours, élevage en foudres de 18 mois.

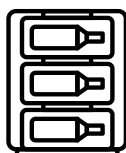


Cette cuvée fait ressortir l'âme du terroir calcaire qui l'a vue mûrir et la fougue du Cabernet Franc.

Au nez, la légère évolution de ce vin laisse place à des arômes de petits fruits rouges, de pain grillé et de beaux épices. En bouche, on retrouve cette belle fraîcheur avec des notes de truffes et de cacao.



Il accompagnera vos plats d'hiver : gibier en sauces, agneau rôti en croute d'herbes et un beau boeuf bourguignon... Une volaille contisée à la truffe pour rappeler le calcaire dominant de notre terroir et même un reblochon peu affiné !



Se garde entre 10 et 15 ans et il mérite d'être ouvert au moins 1 heure avant.
Se boit aux alentours de 15°C.



SCEA TOUR DES GENDRES - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
123 IMPASSE DU CHAI - 24240 RIBAGNAC

(+33) 0553571242 - CONTACT@CHATEAUTOURDESGENDRES.COM