LA GLOIRE DE MON PÈRE 2022

Appellation : AOC Bergerac Rouge
Degré alcoolique : 14% vol. alc.

Merlot
Malbec
Cabernets

Terroirs argilo-calcaires avec forte proportion de calcaire et marnes de Castillon.
Excellente année à rouges, solaire et équilibrée.

Égrappage total et extraction minimale.
Fermentation sans soufre, malo-lactique en cuve.
Élevage en foudres pendant 12 mois et 6 mois en cuve.

Ce vin a une teinte rouge sombre avec un nez profond d'une belle intensité ; il s'exprime par des notes griottes, de réglisse, d'orange confite et de mûres. La bouche est souple, mais persistante avec de beaux tannins et finit par des arômes de noyaux de cerises.

Ce grand classique du domaine accompagnera vos déjeuner dominicaux. Un beau magret de canard avec une sauce à la cerise pour le côté périgourdin ou bien un beau civet de sanglier sans oublier une belle ratatouille.

Très bon compromis entre vin de garde et buvabilité. À carafer avant 3-5 ans de cave, l'oublier 10 ans dans de bonnes conditions.

SCEA TOUR DES GENDRES - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
123 IMPASSE DU CHAI - 24240 RIBAGNAC
(+33) 0553571242 - CONTACT@CHATEAUTOURDESGENDRES.COM