

---

# LA GLOIRE DE MON PERE

## 2021

---



**AOP** : Côtes de Bergerac rouge

**Cépages** : 1/3 Cabernet, 1/3 Malbec, 1/3 Merlot

**Terroir** : Argilo-calcaire (forte proportion de calcaire) – Marne de Castillon

**Vinification** : Égrappage total

Extraction minimale

Macération longue de 30 jours avec micro-oxygénation sous marc

Fermentation malo-lactique en cuve

Élevage en foudres de 30 hl pendant 12 mois puis 6 mois d'élevage en cuve

Conservation sur lies avec bâtonnage

Filtration minimale, pas de collage

**Caractéristiques** : Ce vin a une teinte rouge sombre avec un nez très profond et une belle intensité. Il s'exprime par des notes de réglisse mentholée, orange confite et de mûres. La bouche est souple, élégante, avec des tanins fins, le tout dans un bel équilibre avec de légères notes de fraîcheur.

**Conseils** : il saura accompagner parfaitement la cuisine du terroir, un beau magret de canard ou bien des gibiers en sauce.