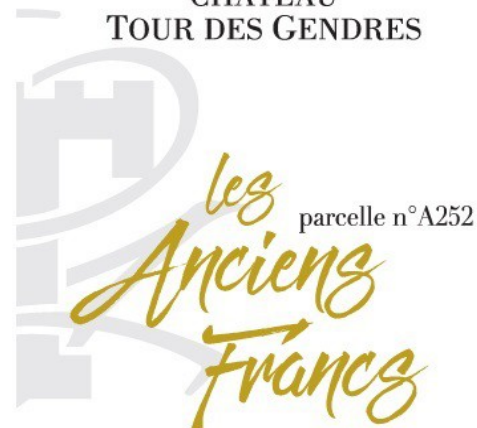


LES ANCIENS FRANCS

2017

CHATEAU
TOUR DES GENDRES



AOC : Côtes de Bergerac rouge

Cépages : Cabernet Franc

Terroir : Argilo-calcaire (forte proportion de calcaire)

Vinification : Égrappage total

Pigeage

Macération de 35 jours avec micro-oxygénation sous marc

Fermentation malo-lactique en cuve

Élevage en foudres de 30 hl pendant 12 mois

Pas de filtration, pas de collage

Potentiel de garde : de 10 à 15 ans selon les conditions

Style : Cette cuvée fait ressortir l'âme du terroir calcaire qui l'a vue mûrir et la fougue du Cabernet Franc. Le nez mélange les petits fruits rouges frais, des notes de pain grillé et de bourgeons de cassis lui conférant une belle fraîcheur. La bouche est fidèle au nez, avec des notes truffées et de cacao.

Accompagnement : cuisine du Périgord, gibier, viande rouge, magret de canard, sauces chocolatées