
LES GENDRES "derrière le chai" 2019



AOC : Côtes de Bergerac rouge

Cépages : Merlot

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

Vinification : Égrappage total

Pigeage

Macération longue de 40 jours avec micro-oxygénation sous marc

Fermentation malo-lactique en cuve

Élevage en foudres de 30hl pendant 12 mois

Conservation sur lies avec bâtonnage

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 personnalité unique du merlot. Le nez mélange subtilement épices, réglisse et notes de cerises, d'amande fraîche. En bouche, finesse des tanins et rondeur du fruit sont sublimés par une belle longueur.

Accompagnement : Viandes du terroir en sauce (canard à l'orange, gibier, confits...), grillades de légumes ou plats gastronomiques.