



# CANTALOUETTE ROUGE 2024



Appellation : AOC Bergerac Rouge  
Degré Alcoolique : 12.5% vol. alc.



40% Malbec  
35% Merlot  
25% Cabernet Franc



Terroirs argilo-calcaires Périgourdins et argileux.  
Millésime frais avec une très belle buvabilité dans la jeunesse.



Tri mécanique, égrappage total, macération 30 jours.  
Fermentation et élevage en cuve inox.  
Cuvée sans soufre ajouté pour une expression du terroir maximale.

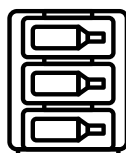


Dès le premier nez, le cassis, la framboise et le poivre se mélangent, avec une expression croquante et fraîche.

En bouche, la vivacité du millésime fait ressortir de belles épices et des tannins juste présents. La finale est poivrée, toute en fraîcheur.



Cette cuvée est idéale pour vos moments de partage.  
A déguster avec une belle planche de charcuterie, une côte de cochon ibérique au piment d'Espelette et pourquoi pas un gâteau au chocolat à la fève de tonka...



Idéalement, Cantalouette est à boire dans sa jeunesse. Conservez le 3 à 5 ans maximum.  
Se boit aussi légèrement frais.



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

(+33) 0553571242 - CONTACT@CHATEAUTOURDES GENDRES.COM