



CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

«Classique rouge» 2013

Raisins issus de l'agriculture biologique

Appellation AOC Bergerac

Assemblage 60% Merlot, 40% Malbec

Terroir sol 50% argilo-calcaire, 30% argileux,
20% Boulbène

Vinification Égrappage total. Macération préfermentaire à froid
Fermentation 20 jours.

Élevage Élevage sur lies en cuve inox. Pas de filtration,
pas de collage.

Dégustation Une cuvée toute en nuances qui sort du lot des vins
parfois consensuels de Bergerac.
Œil : robe rouge grenat très profonde aux reflets
grenats.
Nez : sur des arômes de fruits frais très élégants,
beaucoup d'élégance dans les parfums.
Bouche : croquante et gourmande, avec une belle
matière soyeuse et une longue finale.

Accompagnement Grillades, viandes en sauce, boeuf, canard, agneau,
gibier, fromages.

Temp. de service à 14-15°C

Boire à partir de 2014 et avant 2018.

Conseil Ouvrir une 1/2 heure à 1 heure avant dégustation.

