



CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

La Gloire de mon Père 2008

Appellation	AOC Côtes de Bergerac
Assemblage	40% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec, 25% Merlot, 5% Cabernet franc
Terroir	Sols chauds - Sols argilo calcaires à dominante calcaire sur marnes de Castillon, pauvres en eau, exposition Sud, pente douce, ils sont particulièrement favorables au Cabernet Sauvignon.
Conditions climatiques	Les vendanges 2008 ont connu des conditions climatiques idéales, avec des nuits froides et des journées tièdes. Ce bel été indien a permis des vendanges sereines, et a assuré un bon développement des baies.
Vinification	Egrappage total Pigeage Fermentation longue de 30 jours avec micro-oxygénation sous marc Fermentation malo-lactique en cuve Elevage : 30% en fûts neufs et en fût ayant reçu 1 et 2 vins pendant 12 mois, puis 6 mois d'élevage en cuve Conservation sur lies avec bâtonnage Pas de filtration, pas de collage
Élevage	Elevage en barriques pendant 12 mois, puis 6 mois en cuve inox
Dégustation	Ce 2008 a une teinte rouge profond avec un nez très mur et une belle intensité. Il s'exprime par des notes de réglisse mentholé, de mûre avec un boisé discret. La bouche est souple, élégante avec un tanin fin, le tout dans un bel équilibre.
Accompagnement	La Gloire de mon Père, véritable produit du terroir, accompagne très bien les spécialités périgourdines telles que du confit de canard, du magret grillé au feu de bois, une poêlée de champignons (cèpes, girolles...)
Mentions obtenues	Gault & Millau : 17/20 Guide de la Revue des Vins de France : 16/20 Wine Enthusiast 92 points

