

BIO



CANTALOUETTE

Château Tour des Gendres

Margaux & Gilles de CONTI

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-tour-des-gendres

APPELLATION

Bergerac AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Malbec

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total

Macération 21 jours

Fermentation et élevage en cuve inox

Vinification et mise en bouteille sans SO₂ ajouté

CARACTÉRISTIQUES

Vin vinifié, élevé et mis en bouteille sans SO₂ ajouté, dans un esprit de pure expression du fruit et du terroir.

Nez de fruits rouges acidulés types cassis, groseilles et mûres.

Bouche fraîche, avec une attaque vive et fruitée et une finale sur les fruits murs. Tanins soyeux et tendres, qui lui confèrent une belle énergie. La finale est appétante et sur les fruits mûrs, ce qui en fait un vin de soif qui peut aussi accompagner parfaitement un bon repas !

CONSEILS

Idéal pour l'apéritif, avec une assiette de charcuterie ou des grillades. Un vin de partage pour des moments conviviaux !