



BIO

NATURE

LA VIGNE D'ALBERT

Château Tour des Gendres

Luc & Francis de CONTI

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

APPELATION

Bergerac AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Périgord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc et Sauvignon), Côt (sélection massale),

VENDANGES

manuelle

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vin sans soufre

Égrappage total

Entonnage sur pied de cuve en levures indigènes

Macération 20 jours

Fermentation rapide de 10 jours ? 0,0grs de sucres fermentescibles résiduels

Fermentation malo-lactique en décembre 2019

Pas de filtration, pas de collage

Mis en bouteilles en mai 2019 sans apport de soufre

13% Alc.

CARACTÉRISTIQUES

OEIL : Robe profonde, brillante aux reflets violacés pleins d'éclats.

NEZ : Fruits frais très intenses, avec quelques notes florales charmeuses.

BOUCHE : gourmande avec une très légère sucrosité accompagnée d'une belle fraîcheur.

CONSEILS

GARDE & DEGUSTATION : Pas de problème pour la garde mais à boire sur le fruit.

PLATS : tapas, viande rouge, grillade

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr