



LES ANCIENS FRANCS

Château Tour des Gendres

Margaux & Gilles de CONTI

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

APPELATION

Bergerac AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Cabernet Franc

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total, Pigeage.

Macération de 35 jours avec micro-oxygénation sous marc.

Fermentation malo-lactique en cuve.

Pas de filtration.

Pas de collage.

Sucre résiduel: 0,2 g/l Soufre: 80 mg/l Acidité totale: 3,86 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Très belle robe sombre, intense, brillante.

Petits fruits rouges frais, des notes de pain grillé et de bourgeons de cassis.

La structure unique de ce cépage est complétée par une trame tannique serrée.

CONSEILS

Gibier, une viande rouge rôtie, spécialités périgourdines telles qu'un confit ou un magret de canard.