

# JOUR DE FRUIT 2018 BLANC MOELLEUX

L'ANCIENNE CURE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Blanc moelleux bien équilibré, il reste frais, vif et fruité en fin de bouche.

- Sauvignon blanc 90%
- Chenin 10%

## Accords mets et vins

Ce moelleux s'appréciera à l'apéritif, et pourquoi pas avec un dessert.

## Détails

**Effervescent** : non

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Biologique

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Sauvignon blanc

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Bergerac

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2018

**Domaine** : Ancienne Cure

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 90% Sauvignon blanc, 10% Chenin

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Vendanges de raisin mûrs, croquants et dorés, pressurage, débordage à froid, puis fermentation pendant 28 jours

**Elevage** : Conservation sur lies fines pendant 3 mois puis mise en bouteille

## Dégustation

**Robe** : Jaune pâle, brillante

**Nez** : Puissant, notes de fruits à chair blanche

**Bouche** : Rond et doux, avec une légère pointe d'acidité

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 8°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Cinquième génération à cultiver la vigne, j'hérite d'une partie de la propriété en 1984. Cinq ans plus tard, je décide d'aménager le chai de vinification afin de devenir vigneron indépendant et producteur de vin naturel Bergerac, Pécharmant et Monbazillac. Après quelques années, dans le souci constant d'élaborer de meilleurs vins et constatant que des pratiques culturelles conventionnelles appauvrissaient les sols et la qualité de ces vins, je décide de revenir aux fondamentaux : le respect de la terre et de la plante. L'aboutissement de ce processus a été la décision de convertir l'ensemble de la propriété en Agriculture Biologique. Récemment producteur de vin naturel près Bergerac, nous élaborons des vins rouges biologiques. Le respect de l'environnement, le travail du sol en profondeur pour un meilleur enracinement, l'implantation des cépages, les sélections massales, l'élevage adapté à la concentration en cuves, barriques ou foudres, contribuent à cette finalité qualitative. Plus que jamais, le souci est de tendre vers l'équilibre parfait entre la puissance et le fruit le plus naturellement possible. En tant que producteur de vin naturel près de Bergerac, ma volonté est d'exprimer le terroir à travers les raisins, afin d'obtenir les vins les plus authentiques. La propriété située à Colombier couvre à ce jour 47 hectares de vignes avec une prédominance de vignes blanches (32 ha). Les cépages travaillés sont : Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle, Chenin et Ondenc pour les vins blancs (32ha) ; Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec pour les vins rouges et rosés (15ha).

