

BIO



# LES ANCIENS FRANCS

## Château Tour des Gendres

Margaux & Gilles de CONTI

[www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-tour-des-gendres](http://www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-tour-des-gendres)

### APPELATION

Côtes de 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

Élevage en foudres de 30 hl pendant 12 mois

Pas de filtration, pas de collage

**Sucre résiduel** : 0,2 g/l

**Soufre** : 80 mg/l

**Acidité totale** : 3,86 g/l

### CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée fait ressortir l'âme du terroir calcaire qui a vu mûrir et la fougue du Cabernet Franc.

Le nez mélange les petits fruits rouges frais, des notes de pain grillé et de bourgeons de cassis lui conférant une belle fraîcheur. La bouche est fidèle au nez, avec des notes truffées et de cacao.

## CONSEILS

Cuisine du Périgord, gibier, viande rouge, magret de canard, sauces chocolatées.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter  
au 05 59 16 18 23 - [bureau@java-sud-ouest.fr](mailto:bureau@java-sud-ouest.fr)

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée