



## *Bergerac*

### *Les sens du fruit 2006*

### *Domaine du Jonc Blanc*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Sud Ouest
<b>Appellation :</b>	Bergerac
<b>Encépagement :</b>	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Malbec
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire à dominante calcaire
<b>Situation :</b>	En coteaux Sud Est
<b>Production moyenne :</b>	35 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl / ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve inox thermo régulée
<b>Elevage :</b>	24 mois en cuve sans souffre
<b>Vinificateur :</b>	Franck Pascal
<b>Propriétaire :</b>	Isabelle Carles et Franck Pascal

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe rubis sombre à reflets violacés
<b>Olfactif :</b>	Le nez annonce de suite une belle maturité. De nombreuses notes fruitées de cassis, de cerise noires et de prunelles sauvages sont complétées par des parfums fumés, épicés.
<b>Gustatif :</b>	La bouche annonce elle aussi une belle matière, très mûre, sans tomber dans l'excès. L'extraction judicieuse conserve un beau fruit et déroule une masse tannique au grain très fin. Enfin, la finale se pare d'une superbe fraîcheur réglissée.
<b>Global :</b>	"L'entrée de gamme" de Franck Pascal est impressionnante. Enfin des cépages bordelais à maturité, vinifiés dans un esprit pur et sain sans artifice de bois.

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008 – 2016
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>6,90 € TTC</del> – prix club : 6,30 € TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de Bœuf au grill
<b>Service :</b>	Servir à 17 °C, carafes 1 heure