

***Bergerac ClassIK
2004
Domaine du Jonc Blanc
Biologie (non revendiquée)***

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Bergerac
Encépagement :	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Age moyen des vignes :	18 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	En plateau
Production moyenne :	13 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Egrappage total, pigeage et macération pendant 28 jours
Elevage :	12 mois en fût de chêne sans soufre
Vinificateur :	Franck PASCAL
Propriétaire :	Domaine du Jonc Blanc

Analyse

Visuel :	Robe rubis très dense
Olfactif :	Le premier nez est profond, riche et expressif. On perçoit des notes de fruits rouges et noirs très mûrs (cassis, myrtilles...) Quelques fines fragrances florales et boisées viennent également s'ajouter à ce nez très ouvert.
Gustatif :	L'attaque de bouche est très franche. Le vin tapisse le palais d'une belle structure tannique ferme et serrée. On retrouve les fruits noirs sur une finale très tonique.
Global :	Un superbe vin de gastronomie encore jeune, issu de raisins récoltés très mûrs, qui conserve une superbe fraîcheur gourmande.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2015
Prix estimé à ce jour :	8.60 € TTC – Tarif club : 7.80 € TTC
Accords mets - vin :	Magrets de canard grillés
Service :	Carafes ½ heure avant de servir à 17°C