

## Château Tour des Gendres - Côtes-de-Bergerac - Moulin des Dames - 2007



### Description

Notes : Gault Millau **16/20**, RVF **16/20**, Guide Hachette **1\*(Vin très réussi)**

Signature d'une maturité parfaite sur un terroir unique, la cuvée **Moulin des Dames** est issue d'une parcelle bordée de chênes truffiers. A l'image de son élevage, c'est une cuvée qui sait se faire attendre. « *Nous préférons l'excellente cuvée Moulin des Dames, pour sa fraîcheur et sa fibre tannique synonyme d'envergure et de longueur de bouche* » (Les Meilleurs Vins de France 2010 - Guide RVF)

### Caractéristiques du vin



Domaine	Château Tour des Gendres
Cuvée	Moulin des Dames
Millésime	2007
Appellation	Côtes-de-Bergerac
Région	Sud-Ouest
Couleur	Vin rouge
Cépages	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Terroirs	sol argilo-calcaire avec une forte proportion de calcaire aquitain
Viticulture	conduite en agriculture biologique : travail des sols, pas de désherbant ni d'engrais chimiques, respect des écosystèmes naturels
Vendanges	manuelles
Vinification	Egrappage total, macération longue de 40 jours avec micro-oxygénation sous marc
Élevage	50% en fûts neufs et 50% en fût de un vin
Degré d'alcool	13,5%

### Dégustation & accords



Oeil	robe très intense, noire aux reflets violacés
Nez	riche, puissant aux arômes de violette, café, de torréfaction, animé par des notes de zest d'agrumes, de boisé délicat
Bouche	généreuse, ample, aux tanins fondants et à la finale d'une grande élégance
Servir	à 14-15°C
Ouvrir	1 heure avant
Boire à partir de	2010
Boire avant	2012
Accords mets/vins	A savourer sur des magrets, des gibiers, des plats en sauce ou encore un plateau de fromages...